Mode d'emploi et instructions de montage
Cuisinière et four

Veuillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 963 730

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 5
Votre contribution à la protection de l'environnement 17
Schéma descriptif de la cuisinière 18
Schéma descriptif du four 19
Eléments de commande du four 20
Sélecteur de mode de fonctionnement 20
Modes de fonctionnement 20
Minuterie 21
Ecran 21
Touches 21
Sélecteur de température 21
Voyant de contrôle de température 21
Equipement 22
Désignation du modèle 22
Plaque signalétique 22
Appareil et accessoires fournis 22
Accessoires fournis et accessoires en option 22
Tiroir à ustensiles 23
Grilles supports 23
Tôle à pâtisserie, tôle universelle et grille avec sécurité anti-extraction 23
Rails télescopiques FlexiClip HFC70 24
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip 24
Commande du four 28
Dispositifs de sécurité 28
Sécurité enfants pour le four 28
Ventilateur de refroidissement 28
Porte avec système d'aération 28
Surfaces traitées PerfectClean 28
Surfaces à revêtement catalytique 29
Eléments de commande du plan de cuisson 29
Première mise en service 30
Avant la première mise en service 30
Premier réglage de l'heure 30
Première montée en température du four 31
Aperçu des divers modes de fonctionnement 32
Utilisation du four 34

Table des matières

Conseils pour économiser de l'énergie 34
Utilisation de la chaleur résiduelle 34
Utilisation simple 34
Ventilateur de refroidissement 34
Préchauffage 35
Minuterie 36
Ecran 36
Symboles affichés à l'écran 36
Touches 36
Principe du réglage du temps 37
Affichage des temps 37
Après écoulement des temps 37
Utilisation du minuteur 38
Réglage du minuteur 38
Modifier la durée du minuteur 39
Supprimer la durée du minuteur 39
Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson 40
Réglage du temps de cuisson 40
Une fois le temps de cuisson écoulé 41
Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson 42
Modifier le temps de cuisson 43
Annulation du temps de cuisson 44
Supprimer la fin de cuisson 44
Modifier l'heure 45
Modification des réglages 46
Cuisson de pâtisseries/pain 48
Remarques sur le tableau des pâtisseries 49
Tableau des pâtisseries 50
Rôtir 54
Remarques sur le tableau de rôtissage 54
Tableau de rôtissage 56
Cuisson à basse température 58
Griller 60
Remarques concernant le tableau de cuisson au gril 61
Tableau de cuisson au gril 63
Décongeler 64

Table des matières

Stérilisation/conserves 65
Sécher/déshydrater 66
Produits surgelés/plats cuisinés 67
Cuire/brunir 68
Informations pour les organismes de contrôle 69
Plats d'essai selon la norme EN 60350 69
Classe d'efficacité énergétique 69
Nettoyage et entretien 70
Conseils 71
Salissures normales 71
Nettoyer le joint 71
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip) 72
Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip 73
Salissures au niveau de la paroi arrière émaillée catalytique 73
Salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires 73
Eliminer les taches d'huile et de graisse 74
Démonter la porte 75
Désassembler la porte 76
Remettre la porte en place 79
Démonter les rails télescopiques FlexiClip 80
Démonter la paroi arrière 81
Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril 81
Que faire si ... ? 82
Service après-vente et garantie 86
Branchement électrique 87
Schémas des cotes pour l'encastrement 91
Dimensions et découpe du meuble d'encastrement 91
Cotes détaillées de la façade du four Hxx6x-60 95
Cotes détaillées de la façade du four Hxx5x-55 96
Encastrement de la cuisinière 97
Hxx6x-60E 97
Hxx5x-55E 98
Encastrement du four 101
Hxx6x-60B 101
Hxx5x-55B 102
Adresses 107

Les prescriptions de sécurité et mises en garde sont valables pour les cuisinières **et** les fours, même si seul le terme "four" est utilisé en général.

Ce four satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre votre four en marche.
Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre four.
Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

▶ N'utilisez le four que conformément à l'usage domestique, pour préparer cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments.
Toute autre utilisation est interdite.

▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce four en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.
Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du four, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.

▶ Risque d'asphyxie ! Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (p. ex. avec les films plastiques) ou en se les enfilant sur la tête. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure !
La peau des enfants réagit de manière beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le hublot de la porte, le bandeau de commande et les orifices d'évacuation d'air de l'enceinte de cuisson deviennent très chauds. Empêchez les enfants de toucher à l'appareil pendant son fonctionnement.
La cuisinière est chaude autour des zones de cuisson. Tournez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus de la surface de travail, afin que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Risque de blessure !
La porte peut supporter une charge maximale de 15 kg. Les enfants peuvent se blesser sur la porte ouverte.
Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, empêchez les enfants de monter dessus, de s'asseoir dessus ou de s'y suspendre.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un four endommagé.

▶ La sécurité électrique de ce four n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Afin que l'appareil ne s'endommage pas, les données de branchement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four doivent impérativement concorder avec celles offertes par le secteur électrique. Comparez-les avant de le brancher. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four au réseau électrique par ce moyen.

▶ Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

▶ Si le four a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Pour les fours livrés sans câble d'alimentation ou lors du remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un câble d'alimentation spécial doit être installé par un électricien professionnel (voir chapitre "Branchement électrique").

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four soit déconnecté du secteur, p. ex. l'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux (voir chapitre "Que faire si ...?").

Assurez-vous que c'est le cas en

– déclenchant les disjoncteurs de l'installation électrique ou
– dévissant entièrement les fusibles à vis de l'installation domestique et en les sortant de leur logement, ou bien
– débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant).
  Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Pour fonctionner correctement, le four nécessite une amenée d'air frais suffisante. Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (p. ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement). En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (p. ex. poêle à bois/charbon).

▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (p. ex. une porte), ne la fermez jamais lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlure !
Le four devient très chaud quand il fonctionne.
Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ Les objets posés sur une table de cuisson peuvent fondre ou prendre feu en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle.
N'utilisez jamais le plan de cuisson des cuisinières pour poser des objets.

▶ En cas de surchauffe, l'huile et la graisse risquent de s'enflammer. Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas le four sans surveillance.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les incendies provoqués par de l'huile ou de la graisse. Arrêtez le four et pour les cuisinières, le plan de cuisson.
Etouffez les flammes en laissant la porte de l'enceinte fermée.
Pour étouffer les flammes du plan de cuisson, couvrez-les précautionneusement avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments.
Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures élevées. N'utilisez jamais les modes de cuisson avec gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des fines herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus ou Chaleur sole-voûte .

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées dans la préparation de plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer au contact des corps de chauffe.

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Même le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement risquent d'être endommagés. N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four. Couvrez donc les aliments.

▶ En cas d'accumulation de chaleur, l'émail de la sole de l'enceinte de cuisson peut se fissurer ou éclater.
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez pas de plats à rôtir, casseroles, poêles ou tôles directement sur la sole de l'enceinte.

▶ L'émail de la sole de l'enceinte de cuisson peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.
Si vous conservez des casseroles ou des poêles dans l'enceinte de cuisson, ne les faites pas glisser sur la sole de l'enceinte.

▶ Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, pouvant provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température.
Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

▶ Il est important que la température dans les aliments soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.

▶ Les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.
Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four.
Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

▶ Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.
Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.

▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg.
Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le four pourrait être abîmé.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le four, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

▶ Les grilles supports peuvent être enlevées pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les grilles supports.

▶ La paroi arrière émaillée catalytique peut être enlevée pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-la correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans la paroi arrière remontée.

Accessoires

▶ Les cuisinières Miele ne doivent être combinées qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele (voir chapitre "Branchement électrique").

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

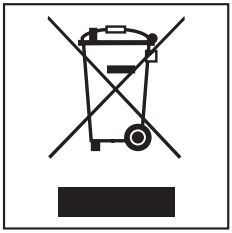
▶ Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (en option) ne doivent pas être insérés au niveau 1.
La sole de l'enceinte de cuisson serait endommagée. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait faire fissurer ou éclater l'émail.
Ne l'insérez pas non plus sur la tige support supérieure du niveau 1, car le plat à rôtir ne serait pas retenu par la sécurité anti-extraction.
Utilisez le niveau 2 de manière générale.

Elimination de l'emballage de transport

Les emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères d'écologie et de facilité d'élimination. Ils sont donc recyclables. Le recyclage de l'emballage économise des matières premières et réduit le volume des déchets.
Votre agent reprend l'emballage sur place.

Elimination de l'appareil usagé

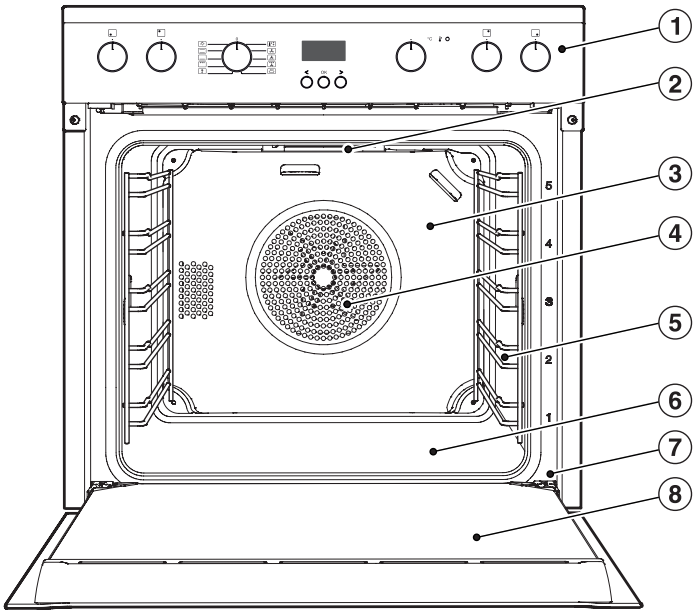
Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à l'environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les points de collecte de votre commune dédiés à la récupération et à la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples informations, contactez votre revendeur.

Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Schéma descriptif de la cuisinière



① Eléments de commande du four*, régulateurs des zones de cuisson

② Corps de chauffe chaleur voûte/gril

③ Paroi arrière émaillée catalytique

④ Perforations d'aspiration pour la soufflerie avec résistance circulaire située à l'arrière

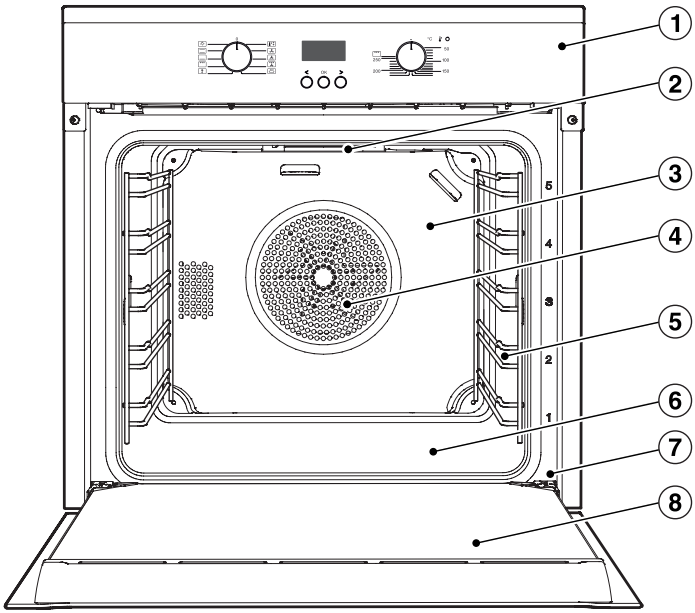
⑤ Grille support à 5 niveaux

⑥ Enceinte de cuisson avec corps de chauffe chaleur sole placé en dessous

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte

* Equipement selon le modèle



① Eléments de commande du four*

② Corps de chauffe chaleur voûte/gril

③ Paroi arrière émaillée catalytique

④ Perforations d'aspiration pour la soufflerie avec résistance circulaire située à l'arrière

⑤ Grille support à 5 niveaux

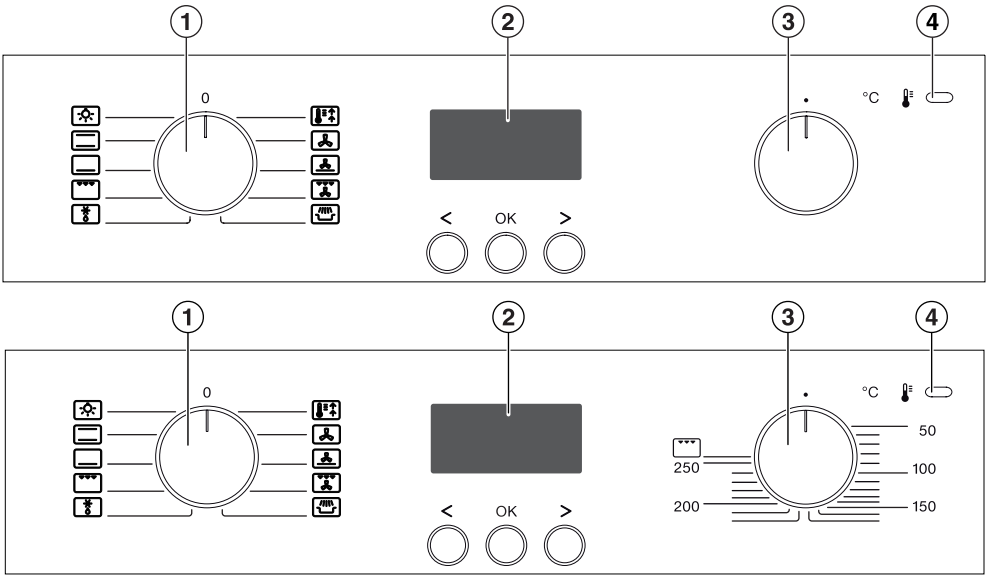
⑦ Enceinte de cuisson avec corps de chauffe chaleur sole placé en dessous

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte

* Equipement selon le modèle

Eléments de commande du four



① Sélecteur de mode de fonctionnement

② Minuterie

③ Sélecteur de température

④ Voyant de contrôle de température

Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de modes de fonctionnement vous permet de sélectionner le mode de fonctionnement et d'enclencher séparément l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.
Lorsqu'il est positionné sur **0** vous pouvez l'escamoter en le pressant.

Modes de fonctionnement

- Eclairage
- Chaleur sole-voûte
- Chaleur sole
- Gril
- Décongeler
- Préchauffage rapide
- Chaleur tournante Plus
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Cuire/brunir

Minuterie

(Equipement selon le modèle)

La commande de la minuterie s'effectue par le biais de **l'écran** et des **touches** <, OK et >.

Ecran

L'heure ou vos réglages sont affichés à l'écran.

Il est légèrement assombri si vous n'effectuez pas de réglages.

Pour davantage d'informations, reportez-vous au chapitre "Minuterie".

Touches

Le modèle H2661-60B/H2651-55B dispose de touches sensitives qui réagissent au contact du doigt. Chaque pression est confirmée avec un bip sonore. Vous pouvez désactiver le bip des touches en sélectionnant le statut *S 1* du réglage *P 4* (voir chapitre "Minuterie – Modifier les réglages").

Tous les autres modèles sont dotés de touches normales.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température permet de sélectionner les températures des différentes opérations de cuisson.

Vous pouvez le tourner vers la droite jusqu'au maximum puis le tourner vers la gauche.
Lorsqu'il est positionné sur ● vous pouvez l'escamoter en le pressant.

L'échelle de température se trouve sur le sélecteur de température et également sur le bandeau de commande des fours.

Voyant de contrôle de température

Le voyant de contrôle de température s'allume toujours lorsque le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Une fois que la température souhaitée est atteinte,

– le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement,

– et le voyant de contrôle de température s'éteint.

Le réglage de température fait en sorte que le chauffage de l'enceinte et le voyant de contrôle de température se réenclenchent lorsque la température de l'enceinte descend sous la valeur réglée.

Désignation du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici.

H2x6x-60E/ H2x5x-55E	Cuisinière = four + régulateurs des zones de cuisson
H2x6x-60B/ H2x5x-55B	Four

La description des fonctions du four est valable pour les cuisinières et les fours, même si seul le terme "four" est utilisé en général.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation du modèle de votre four, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/ puissance maximale de raccordement).

Veuillez préparer ces informations lorsque vous avez des questions ou des problèmes, afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Appareil et accessoires fournis

La livraison comprend :

- le mode d'emploi et les instructions de montage permettant d'utiliser le four,
- des vis pour fixer votre cuisinière ou votre four dans l'armoire d'encastrement,
- différents accessoires.

Pour H2x6x-60E/H2x5x-55E, le mode d'emploi et les instructions de montage du plan de cuisson sont également livrés.

Accessoires fournis et accessoires en option

Equipement selon le modèle !
Votre four est équipé en série de grilles supports, d'une tôle universelle et d'une grille à pâtisserie & à rôtir (nommée "grille").
En fonction du modèle, votre four peut également être équipé des accessoires listés ici.

Tous les accessoires mentionnés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont adaptés aux appareils Miele.

Vous pouvez vous les procurer sur Internet sur www.miele-shop.com ou auprès du service après-vente Miele et de votre revendeur Miele.

Au moment de la commande, indiquez la désignation du modèle de votre four et la désignation des accessoires souhaités.

Tiroir à ustensiles

Les modèles H xx5x-55 disposent d'un tiroir à ustensiles.

Le tiroir à ustensiles sert à ranger les accessoires, casseroles, poêles, etc.

Grilles supports

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des grilles supports 5 1, pour insérer les différents accessoires.

Le numéro de chaque niveau est indiqué sur le cadre frontal.

Chaque niveau est composé de deux tiges supports superposées :

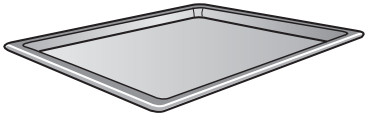
– Les accessoires (p. ex. la grille) s'insèrent entre les tiges supports,

– les rails télescopiques FlexiClip (le cas échéant) doivent être insérés au niveau de la tige support inférieure.

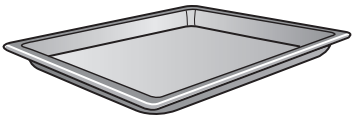
Il est possible de démonter les grilles supports pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Tôle à pâtisserie, tôle universelle et grille avec sécurité anti-extraction

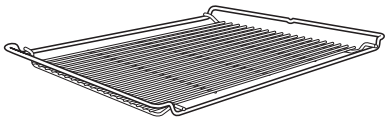
Tôle à pâtisserie HBB71 :



Tôle universelle HUBB71 :



Grille HBBR71 :



Insérez toujours ces accessoires entre les tiges supports d'un des niveaux de grilles supports.

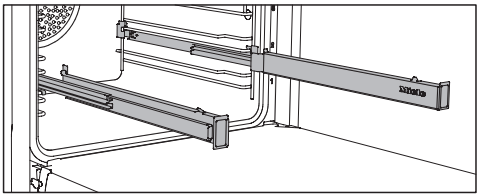
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

Ces accessoires sont dotés d'une sécurité anti-extraction, située au milieu de chaque petit côté.
Celle-ci permet d'éviter que les accessoires ne glissent des grilles supports lorsque vous souhaitez juste les sortir partiellement.

Si vous utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus, la tôle s'insère entre les tiges supports d'un niveau et la grille s'enfile automatiquement au-dessus.

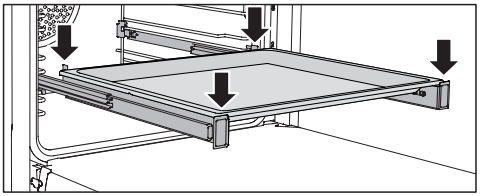
Les accessoires émaillés ont été traités PerfectClean.

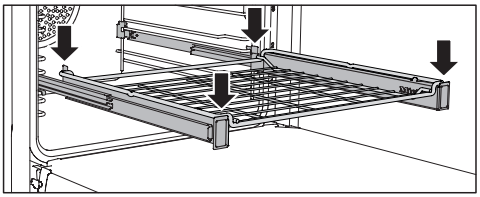
Rails télescopiques FlexiClip HFC70



Vous pouvez monter les rails télescopiques FlexiClip à chaque niveau.

Enfoncez les rails télescopiques FlexiClip complètement dans l'enceinte avant d'y déposer les accessoires. Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.





Les rails télescopiques FlexiClip supportent une charge maximale de 15 kg.

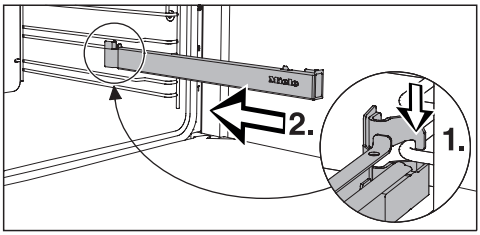
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de brûlure !
Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.

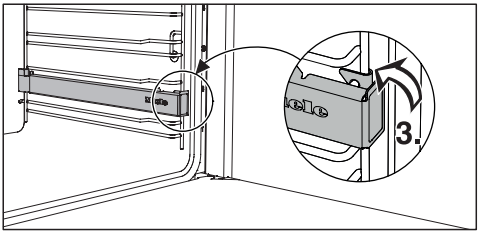
Les rails télescopiques FlexiClip doivent être posés entre les tiges supports d'un niveau.

Montez le rail télescopique FlexiClip portant le logo Miele du côté droit.

Veillez à **ne pas désassembler** les rails télescopiques FlexiClip lors du montage ou du démontage.



- Insérez le rail télescopique FlexiClip par l'avant, sur la tige support inférieure d'un niveau (1) et faites-le glisser le long de la tige dans l'enceinte de cuisson (2.).

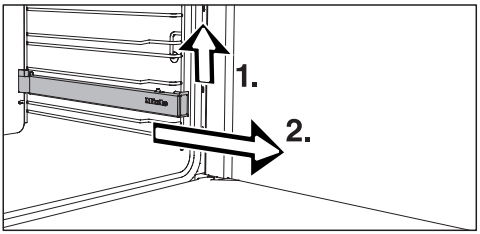


- Enclenchez le rail télescopique FlexiClip sur la tige support inférieure du niveau (3.)

Si, après le montage, les rails télescopiques FlexiClip sont bloqués, sortez-les entièrement en tirant d'un coup sec.

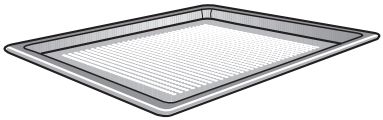
Pour démonter un rail télescopique FlexiClip :

- Insérez entièrement le rail télescopique FlexiClip.



- Soulevez le rail télescopique FlexiClip à l'avant (1.) et faites-le glisser le long de la tige support du niveau pour l'enlever (2.).

Tôle perforée Gourmet, HBBL71



La tôle perforée Gourmet a été spécialement conçue pour la préparation de pâtisseries à base de pâte levée fraîche ou de pâte à l'huile et au séré, de pain et petits pains.
Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.
Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

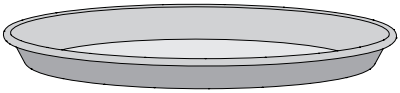
La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Tôle pour griller & rôtir HGBB71

La tôle pour griller & rôtir se place dans la tôle universelle.
Lorsque vous faites griller ou rôtir, elle permet d'éviter que le jus de viande qui s'écoule ne brûle, afin que vous puissiez l'utiliser ensuite.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

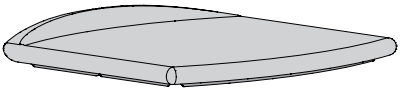
Moule rond HBF 27-1



Sa forme ronde convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Pierre de cuisson HBS 60



La pierre de cuisson vous permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les préparations dont le fond doit être croustillant, telles que pizzas, quiches, pain, petits pains, pâtisseries piquantes, ou plats du même type.
La pierre de cuisson se compose de pierre réfractaire émaillée.
Elle se pose sur la grille.
Pour poser et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

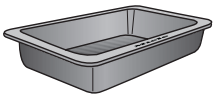
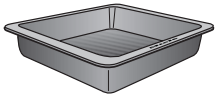
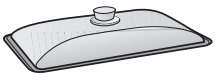
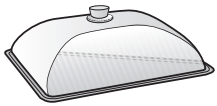
Plat à rôtir HUB et couvercle pour plat à rôtir HBD

Les plats à rôtir Miele s'enfournent directement dans les grilles supports, un avantage par rapport aux autres plats à rôtir. Ils sont dotés d'une sécurité anti-extraction, comme la grille.
La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats à rôtir sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

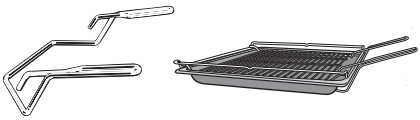
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément.

Veuillez indiquer la désignation de modèle à l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB5000-M HUB5001-M*	HUB5000-XL
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* convient aux plans de cuisson à induction

Poignée HEG



La poignée vous permet de retirer facilement la tôle universelle, la tôle à pâtisserie et la grille.

Module de chauffage pour tiroir à ustensiles HM 01

Les appareils dotés d'un tiroir à ustensiles peuvent être équipés ultérieurement d'un module de chauffage.

Le tiroir à ustensiles peut alors servir à préchauffer la vaisselle.

Accessoire en émail catalytique

– Parois latérales
  Elles se placent derrière les grilles supports et protègent les parois de l'enceinte de cuisson des salissures.

– Tôle voûte
  Elle se place au-dessus du corps de chauffe chaleur voûte/gril et protège la voûte des salissures.

– Paroi arrière
  Commandez la pièce de rechange si l'émail catalytique n'est plus efficace à cause d'une utilisation non conforme ou d'un encrassement très prononcé.

Au moment de la commande, indiquez la désignation du modèle de votre four.

Chiffon microfibres Miele

Le chiffon microfibres permet d'enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Nettoyant pour four Miele

Le produit nettoyant four convient au nettoyage de salissures très incrustées. Le chauffage de l'enceinte de cuisson n'est pas nécessaire.

Commande du four

(Equipement selon le modèle)

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de fonctionnement à disposition pour cuire, rôtir et griller.

Les fours avec minuterie proposent également

– l'affichage de l'heure,
– d'utiliser le minuteur,
– la mise en marche et l'arrêt automatiques des opérations de cuisson,
– de sélectionner ses propres réglages.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants pour le four

La sécurité enfants empêche toute manipulation involontaire sur le four (voir chapitre "Minuterie – Modifier les réglages – *P 3*").
Quand la sécurité enfants est activée, l'écran affiche .

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'active automatiquement à chaque opération de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte de cuisson en le mélangeant avec l'air ambiant froid, avant qu'il ne sorte par la fente entre la porte du four et le bandeau de commande.

Après une opération de cuisson, le ventilateur de refroidissement reste encore enclenché un moment pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.

Il s'arrête automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson est descendue au-dessous d'une certaine valeur.

Porte avec système d'aération

La porte est constituée de vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile.

Les aliments cuits se détachent facilement et les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

Vous pouvez couper ou découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car cela pourrait provoquer des rayures.

L'entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et la facilité d'entretien.

Ont été traités PerfectClean :

– l'enceinte de cuisson,
– la tôle universelle,
– la tôle à pâtisserie,
– la tôle pour griller & rôtir,
– la tôle perforée Gourmet,
– le moule rond.

Surfaces à revêtement catalytique

La paroi arrière de l'enceinte de cuisson est revêtue d'un émail catalytique qui s'auto-nettoie à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses.

Veuillez respecter les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Eléments de commande du plan de cuisson

(Equipement selon le modèle)

Les modèles H2x6x-60E/H2x5x-55E disposent en plus de régulateurs des zones de cuisson, permettant d'utiliser les zones de cuisson du plan de cuisson combiné.

Lorsque les régulateurs des zones de cuisson sont positionnés sur ● vous pouvez les escamoter en les pressant.

La plage de réglage est imprimée sur le régulateur.

Attribution des régulateurs des zones de cuisson :

Symbole	Zone de cuisson
	avant gauche
	arrière gauche
	arrière droite
	avant droite

En activant la sécurité enfants pour le four, vous ne bloquez pas le plan de cuisson.

Lisez le mode d'emploi et les instructions de montage séparés pour le plan de cuisson. Vous y trouverez toutes les informations nécessaires pour l'utilisation et l'encastrement du plan de cuisson.

Avant la première mise en service

⚠ Le four ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

- S'ils sont escamotés, débloquez les sélecteurs de mode de fonctionnement et de température en pressant dessus.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur **0**.

- Sur les fours avec minuterie, veuillez régler l'heure.

Premier réglage de l'heure

L'heure est affichée au format 24 heures.

Après le raccordement au réseau électrique, *12:00* clignote à l'écran.

L'heure se règle par "bloc" : d'abord les heures, puis les minutes.

- Pressez OK.

12:00 s'allume et ⏲ clignote.

- Tant que ⏲ clignote, pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

L'heure est maintenant enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure au format 12 heures, en sélectionnant *P 2* puis l'option *12* (voir chapitre "Minuterie – Modifier les réglages").

Première montée en température du four

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.
Evitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante plus .

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Faites fonctionner le four à vide au moins pendant une heure.
- Après la montée en température, tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur **0** et le sélecteur de température sur ●.

⚠ Risque de brûlure !
Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi avant de la nettoyer à la main.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Aperçu des divers modes de fonctionnement

Plusieurs modes de cuisson sont à votre disposition pour préparer les recettes les plus diverses.

Différents corps de chauffe seront sollicités selon le mode de cuisson et seront éventuellement combinés avec le ventilateur (voir les indications entre parenthèses).

Chaleur sole-voûte

(corps de chauffe chaleur voûte/gril + corps de chauffe chaleur sole)

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température.

Si vous utilisez une recette ancienne, réglez une température inférieure de 10 °C à celle indiquée. Le temps de cuisson n'est pas modifié.

Chaleur sole

(corps de chauffe chaleur sole)

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

Gril

(Corps de chauffe chaleur voûte/gril)

Pour faire griller des aliments plats (p. ex. des steaks), et pour gratiner.

Décongeler

(Ventilateur)

Pour décongeler en douceur des surgelés.

Préchauffage rapide

(corps de chauffe chaleur voûte/gril + résistance circulaire + ventilateur)

Pour préchauffer rapidement le four. Sélectionnez ensuite le mode de fonctionnement que vous souhaitez utiliser pour la cuisson.

Chaleur tournante Plus

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour cuire et rôtir. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte, car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.

Cuisson intensive

(résistance circulaire + ventilateur + corps de chauffe chaleur sole)

Pour cuire des gâteaux à garniture humide.
La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de pâtisseries plates, ni pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.

Turbogril

(corps de chauffe chaleur voûte/gril + ventilateur)

Pour griller les pièces de gros diamètre (comme p. ex. rôtis roulés, poulet). Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Gril, car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur les aliments.

Cuire/brunir

(corps de chauffe chaleur voûte/gril + résistance circulaire + ventilateur)

Pour cuire des plats et gratins dont la surface doit être croustillante.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte de cuisson que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une opération de cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- Cuisez avec le mode Chaleur tournante Plus. Vous pouvez cuire à des températures de 10–30 °C inférieures aux autres modes de cuisson.
- Pour de nombreux plats de grillades vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Turbogril. Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Pour les opérations de cuisson à des températures supérieures à 140 °C et des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, vous pouvez positionner le sélecteur de température sur ● environ 5 minutes avant la fin de l'opération de cuisson. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête mais la chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson des aliments.

Utilisation simple

- Enfournez les aliments.
- Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de sélectionner le mode désiré.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement sont activés.

- Choisissez la température à l'aide du sélecteur.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre.

Après l'opération de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur **0** et le sélecteur de température sur ●.
- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Après une opération de cuisson, le ventilateur de refroidissement reste encore enclenché un moment pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.

Il s'arrête automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson est descendue au-dessous d'une certaine valeur.

Préchauffage

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour quelques types de préparations.

Vous pouvez mettre la plupart des plats directement dans l'enceinte de cuisson encore froide pour tirer profit de la chaleur pendant la phase de montée en température.

Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations et modes de fonctionnement suivants :

Chaleur tournante Plus

– pâtes à pain bis et noir,

– rosbif/filet.

Chaleur sole-voûte

– gâteaux et pâtisseries à durée de cuisson brève (jusqu'à 30 minutes environ),

– pâtes délicates (p. ex. génoise),

– pâtes à pain bis et noir,

– rosbif/filet.

Préchauffage rapide

Pour la cuisson de pizza et de pâtes délicates (p. ex. génoise, petites pâtisseries), n'enclenchez pas le mode "Préchauffage rapide" pendant la phase de préchauffage.
Ces aliments bruniront sinon trop rapidement en raison de la chaleur provenant de la voûte.

- Sélectionnez le mode Préchauffage rapide.
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité lorsque le témoin de température s'éteint pour la première fois.
- Enfournez les aliments.

Minuterie

(Equipement selon le modèle)

La minuterie
– indique l'heure,
– peut servir de minuteur,
– permet de mettre en marche ou d'arrêter automatiquement des opérations de cuisson,
– peut être utilisée pour modifier plusieurs réglages *P*.

La commande de la minuterie s'opère à l'aide de l'**écran** et des **touches** <, OK et >.

Des symboles indiquent les fonctions disponibles.

Ecran

Symboles affichés à l'écran

Suivant la position du sélecteur de mode de fonctionnement ◯ et/ou l'actionnement d'une touche, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction	◯
Minuteur	quelconque
Temps de cuisson	Mode de fonctionnement
Fin de la cuisson	
Heure	**0**
P Réglage	
5 Etat du réglage	
Sécurité enfants	

Vous pouvez régler ou modifier une fonction uniquement si le sélecteur de mode de fonctionnement est sur la position correspondante.

Touches

Touche	Utilisation
<	– Mettre les fonctions en surbrillance – Raccourcir les durées – Appeler le menu *P* – Modifier le statut *5* d'un réglage *P*
>	– Mettre les fonctions en surbrillance – Augmenter les durées – Modifier le statut *5* d'un réglage *P*
OK	– Afficher des fonctions – Enregistrer les durées réglées et les réglages modifiés – Ouvrir les temps réglés

Vous pouvez régler les heures, minutes ou secondes avec < ou > en augmentant ou en réduisant la valeur de 1 à chaque pression.
Si vous maintenez la touche plus longtemps, le défilement est plus rapide.

Principe du réglage du temps

En principe le temps se règle par blocs :

– pour l'heure et les temps de cuisson, d'abord les heures, ensuite les minutes,

– pour le temps du minuteur, d'abord les minutes, ensuite les secondes.

■ Pressez OK.

Les fonctions correspondant à la position du sélecteur de mode de fonctionnement (🔔, ⏲, ⏲ ou 🕘) s'affichent.

■ Mettez la fonction souhaitée en surbrillance avec < ou >.

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

■ Pressez OK tant que le symbole clignote.

La fonction est ouverte et le bloc de chiffres de gauche clignote.

> Vous pouvez régler le temps uniquement tant que le bloc de chiffres clignote. Lorsque ce délai de saisie est écoulé, vous devez réouvrir la fonction.

■ Avec la touche < ou > saisissez la valeur souhaitée.

■ Pressez OK.

Le bloc de chiffres de droite clignote.

■ Avec la touche < ou > saisissez la valeur souhaitée.

■ Pressez OK.

Le temps réglé est enregistré.

Affichage des temps

Lorsque vous avez réglé des temps, ils sont indiqués par les symboles 🔔 et ⏲ ou ⏲.

Si vous utilisez simultanément les fonctions minuteur 🔔, temps de cuisson ⏲ et fin de cuisson ⏲, le temps que vous avez réglé en dernier est affiché en premier.

Si vous avez sélectionné un temps de cuisson, l'heure ne peut pas être affichée.

Après écoulement des temps

– le symbole correspondant clignote,

– un signal retentit si la fonction signal sonore est activée (voir "Minuterie – Modifier les réglages").

■ Pressez OK.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Utilisation du minuteur

Vous pouvez entrer le minuteur pour surveiller une autre opération, par exemple pour cuire des œufs.

Vous pouvez également utiliser le minuteur si vous avez réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après un certain temps de cuisson).

Le délai maximum du minuteur est de 99 minutes et 59 secondes.

Réglage du minuteur

Exemple :
vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez un temps de minuterie de 6 minutes et 20 secondes.

- Pressez < jusqu'à ce que clignote.
- Pressez OK.

00:00 est affiché et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

Si vous commencez par presser <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur maximale possible du bloc de chiffres correspondant aux minutes, soit *99*.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

Les minutes sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux secondes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les secondes.
- Pressez OK.

La durée du minuteur est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Le symbole signale que le minuteur est activé.

A expiration de la durée du minuteur

– 🔔 clignote,
– la durée est incrémentée,
– un signal retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Minuterie – Modifier les réglages").

■ Pressez OK.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

Modifier la durée du minuteur

■ Pressez < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

La durée programmée pour le minuteur s'affiche.

■ Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Avec la touche < ou > saisissez les minutes.

■ Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux secondes clignote.

■ Avec la touche < ou > saisissez les secondes.

■ Pressez OK.

La durée du minuteur modifiée est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Supprimer la durée du minuteur

■ Pressez < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

■ Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réduisez les minutes à *00* avec < ou augmentez à *99* avec >.

A la pression suivante sur la touche, il ne s'affiche pas des chiffres mais deux tirets à la place du bloc minutes :

■ Pressez OK.

Quatre tirets s'affichent :

■ Pressez OK.

Le minuteur est supprimé.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson

Vous pouvez arrêter ou mettre en marche automatiquement des opérations de cuisson.

Il faut pour cela d'abord sélectionner le mode de fonctionnement et la température et ensuite programmer un temps de cuisson ou un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson.

Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 11 heures et 59 minutes.

Le démarrage et l'arrêt automatique de cuisson sont conseillés pour la cuisson de viande.
En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

Réglage du temps de cuisson

Exemple :
un gâteau nécessite 1 heure et 5 minutes de temps de cuisson.

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

- Pressez > jusqu'à ce que clignote.

0:00 s'affiche.

- Pressez OK.

00:00 est affiché et le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

Si vous commencez par presser <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur maximale possible du bloc de chiffres correspondant aux heures, soit *11*.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole indique le temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé

- *0:00* s'affiche,
- clignote,
- le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement,
- le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner,
- un signal retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Minuterie – Modifier les réglages").

- Pressez OK.

Dès que vous pressez la touche OK,

- les signaux sonores et visuels sont désactivés,
- l'heure exacte s'affiche,
- le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête.

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur **0** et le sélecteur de température sur ●.
- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson et un temps de fin de cuisson pour démarrer et arrêter automatiquement une cuisson.

Exemple :
l'heure actuelle est 11 h 15;
un rôti avec un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13 h 30.

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

Réglez d'abord le temps de cuisson :

- Pressez > jusqu'à ce que clignote.
- Pressez OK.

00:00 est affiché et le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

Le temps de cuisson est enregistré.

Le symbole indique le temps de cuisson.

Réglez ensuite la fin de cuisson :

- Pressez > jusqu'à ce que clignote.

L'écran affiche *12:45* (= heure actuelle + temps de cuisson = *11:15* + *1:30*).

- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

La fin de cuisson est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement s'arrêtent.

La fin de cuisson programmée est affichée.

Dès que l'heure de départ est atteinte (*13:30 - 1:30 = 12:00*), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent.

Le temps de cuisson programmé s'affiche et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Modifier le temps de cuisson

- Pressez > jusqu'à ce que clignote.

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Annulation du temps de cuisson

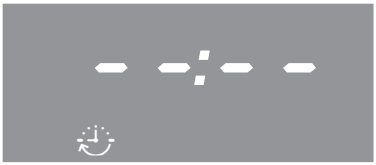
- Pressez < ou > jusqu'à ce que clignote.
- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Pressez < ou > jusqu'à ce que deux tirets s'affichent :

- Pressez OK.

Quatre tirets s'affichent :



- Pressez OK.

Le temps de cuisson et la fin de cuisson éventuellement enregistrée sont supprimés.

Si aucune durée de minuteur n'est réglée, l'heure est affichée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

Si vous souhaitez arrêter l'opération de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur **0** et le sélecteur de température sur ●.
- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Supprimer la fin de cuisson

- Pressez < ou > jusqu'à ce que clignote.
- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Pressez < ou > jusqu'à ce que deux tirets s'affichent.
- Pressez OK.

Quatre tirets s'affichent.

- Pressez OK.

Le symbole s'affiche et le temps de cuisson programmé s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Si vous souhaitez arrêter l'opération de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur **0** et le sélecteur de température sur ●.
- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**, les réglages de temps de cuisson et de fin de cuisson sont supprimés.

Modifier l'heure

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur **0**.

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur **0**.
- Pressez > jusqu'à ce que ⏲ clignote.
- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

L'heure est maintenant enregistrée.

Après une panne d'électricité, l'heure doit être à nouveau réglée.

Modification des réglages

Certains réglages pour la commande du four sont prédéfinis en usine (voir "Tableau des réglages").

Pour modifier un réglage *P*, il faut modifier l'état *S*.

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur **0**.
- Pressez < jusqu'à ce que *P 1* s'affiche.

- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, pressez la touche < ou > jusqu'à ce que le chiffre correspondant soit affiché.
- Pressez OK.

Le réglage est ouvert et l'option actuelle *S* est affichée, p. ex. *0*.

Pour modifier l'état :

- Pressez < ou > jusqu'à ce que l'état souhaité soit affiché.
- Pressez OK.

L'état sélectionné est enregistré et le réglage *P* s'affiche à nouveau.

Si vous souhaitez modifier d'autres réglages, procédez de la même façon.

Si vous ne voulez pas modifier d'autres réglages :

- Attendez environ 15 secondes jusqu'à ce que l'heure s'affiche.

Ces réglages seront préservés en cas de panne de courant.

Tableau des réglages

Réglage	Etat	
P 1		
Volume des signaux sonores	S 0	Le signal sonore est **désactivé**.
	S 1 à S 30*	Le signal sonore est **activé**. Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez un état, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.
P 2		
Format d'affichage de l'heure	24*	L'heure est affichée au **format 24 heures**.
	12	L'heure est affichée au **format 12 heures**. Si vous passez de l'affichage de l'heure 12 heures à l'affichage de l'heure sur 24 heures et qu'il est plus de 13 h au moment où vous le faites, il faudra adapter le bloc de chiffres correspondant aux heures en conséquence.
P 3		
Sécurité enfants pour le four	S 0*	La sécurité enfants est **désactivée**.
	S 1	La sécurité enfants est **activée** et l'écran affiche 🔒. La sécurité enfants empêche toute manipulation involontaire sur le four. La sécurité enfants est maintenue même après une coupure de courant.
P 4**		
Bip touches	S 0	Le bip des touches est **désactivé**.
	S 1*	Le bip des touches est **activé**.

* Réglage d'usine

** uniquement pour le modèle H2661-60B/H2651-55B

Cuire les aliments en douceur est bénéfique pour la santé.
Les gâteaux, pizzas, frites et produits du même type devraient dorer et non cuire jusqu'à devenir brun foncé.

Modes de fonctionnement

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive, ou Chaleur sole-voûte.

Moule

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de cuisson et de la préparation.

– Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive :
tôle à pâtisserie, tôle universelle et moules en matériau passant au four.

– Chaleur sole-voûte :
moules mats et foncés en tôle noire, émail foncé, fer-blanc mat foncé ou aluminium mat ; moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.
Evitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.

– Posez toujours les moules sur la grille. Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

– Vous pouvez cuire les tartes aux fruits et les gâteaux sur plaque directement sur la tôle universelle.

Papier sulfurisé, graissage

Tous les accessoires Miele, tels que tôle à pâtisserie, tôle perforée Gourmet ou moule rond sont traités PerfectClean.

En général les surfaces traitées PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

Le papier sulfurisé est uniquement nécessaire pour

– la cuisson de pâtisserie à la saumure, car la solution saline utilisée lors de la préparation de la pâte pourrait endommager la surface traitée PerfectClean ;

– la cuisson de pâtes qui pourraient facilement coller en raison de la grande quantité de blancs d'œuf qu'elles contiennent, p. ex. génoises, meringues ou macarons ;

– la préparation de produits surgelés sur la grille.

Remarques sur le tableau des pâtisseries

Température

En règle générale, optez pour la température la moins élevée.

En cas de température plus élevée, le temps de cuisson est raccourci mais le brunissement peut être très irrégulier et l'aliment pourrait ne pas être cuit correctement.

Temps de cuisson

Vérifiez après le plus court temps indiqué que l'aliment est cuit.
Avec une pique en bois, testez la cuisson. Si aucune particule de pâte humide n'adhère à la pique, la pâtisserie est cuite.

Niveau

Le niveau dans lequel vous insérez l'aliment à cuire dépend du mode de fonctionnement et du nombre de tôles.

– Chaleur tournante Plus
  1 tôle : niveau 2
  2 tôles : niveau 1+3
  3 tôles : niveau 1+3+5

  Si vous utilisez simultanément des tôles universelles et des tôles à pâtisserie pour cuire sur plusieurs niveaux, placez la tôle universelle au-dessous des tôles à pâtisserie.

  Cuire les pâtisseries humides et les gâteaux sur deux niveaux maximum.

– Cuisson intensive
  1 plaque : niveau 1

– Chaleur sole-voûte
  1 plaque : niveau 1 ou 2

Cuisson de pâtisseries/pain

Tableau des pâtisseries

Four			
	[°C]		[min]
Pâte travaillée			
Cakes	**150–170**	**2**	**60–70**
Moule à charnière	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffins (1 [2] tôle(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
Petits cakes (1 tôle) 1) 2)	**150**	**2**	**26–40**
Petits cakes (2 tôles) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**28–40**
Biscuit (tôle)	**150–170**	**2**	**25–40**
Gâteau marbré, aux noix (moule)	**150–170**	**2**	**60–80**
Tarte aux fruits meringuée ou avec liaison (tôle)	**150–170**	**2**	**45–50**
Tarte aux fruits (tôle)	**150–170**	**2**	**35–55**
Tarte aux fruits (moule)	**150–170**	**2**	**55–65**
Fond de tarte 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
Petites pâtisseries/gâteaux secs 1) (1 [2] tôle(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Pâte brisée			
Fond de tarte	**150–170**	**2**	**20–25**
Gâteau streusel	**150–170**	**2**	**45–55**
Petites pâtisseries 1) (1 [2] tôle(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
Sablés 1) 2) (1 [2] tôle(s))	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
Tarte au séré	150–170	2	70–95
Apple pie (moule ∅ 20 cm) 1) 2)	**160**	**2**	**80–105**
Tarte aux pommes, couverte 1)	160–180	2	50–70
Tarte aux abricots avec liaison (moule)	150–170	2	55–75
Tarte	–	–	–

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.

Sans autre indication, les durées s'appliquent à un four qui n'a pas été préchauffé. Elles se réduisent de 10 minutes environ si le four a été préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**23–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190 3)	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
160–180	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3)	**1**	**35–50**	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

température / niveau / temps de cuisson

1) Pendant la phase de montée en température, n'utilisez pas le mode Préchauffage rapide.

2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

4) Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Cuisson de pâtisseries/pain

Tableau des pâtisseries

Gâteaux/pâtisseries			
	[°C]		[min]
Pâte à génoise [1)]			
Fond de tarte (2 œufs) [1)]	170–190	2	15–20
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs) [1)]	175–195	2	22–30
Gâteau de Savoie [1) 2)]	**170**	**2**	**25–33**
Biscuit roulé [1)]	160–180	2	15–25
Pâte levée/pâte à l'huile et au séré			
Faire lever la pâte	**50**	[5)]	**15–30**
Stollen	**150–170**	**2**	**55–65**
Gâteau streusel	**150–170**	**2**	**35–45**
Tarte aux fruits (tôle)	**160–180**	**2**	**40–60**
Pain blanc	**160–180**	**2**	**50–60**
Pain complet	**170–190** [3)]	**2**	**50–60**
Pizza (tôle) [1)]	170–190	2	35–45
Tarte à l'oignon	170–190	2	35–45
Chaussons aux pommes (1 [2] tôle(s))	**150–170**	**2 [1+3** [4)]**]**	**25–30**
Pâte à choux [1)], choux (1 [2] tôle(s))	**160–180**	**2 [1+3** [4)]**]**	**30–45**
Pâte feuilletée (1 [2] tôle(s))	**170–190**	**2 [1+3** [4)]**]**	**20–25**
Pâtisserie meringuée, macarons (1 [2] tôle(s))	**120–140**	**2 [1+3** [4)]**]**	**25–50**

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.

Sans autre indication, les durées s'appliquent à un four qui n'a pas été préchauffé. Elles se réduisent de 10 minutes environ si le four a été préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 [3]	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 [3]	**2**	**20–45**	–	–	–
180–200 [3]	**2**	**12–16**	–	–	–
50	[5]	15–30	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
160–180 [1]	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 [3]	2	50–60	–	–	–
190–210	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	3	30–40	–	–	–
190–210 [3]	2	20–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

température / niveau / temps de cuisson

1) Pendant la phase de montée en température, n'utilisez pas le mode Préchauffage rapide .

2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

4) Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

5) Placez la grille sur la sole du four et posez le récipient dessus.

Modes de fonctionnement

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur tournante Plus ou Chaleur sole-voûte.

Ustensiles

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

Plat à rôtir, cocotte, plat en Pyrex, boyau/sac à rôtir, cocotte en terre, tôle universelle, grille et/ou tôle pour griller et rôtir (si vous en avez une) sur tôle universelle.

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
En outre l'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

Remarques sur le tableau de rôtissage

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

En Chaleur tournante Plus la température doit être réglée environ 20 °C plus bas qu'en Chaleur sole-voûte.

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réglez la température environ 10 °C au-dessous de celle indiquée dans le tableau de rôtissage.
Le rôtissage prendra un peu plus de temps, mais la viande cuira de manière uniforme et n'aura pas de croûte trop épaisse.

En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

Durée de rôtissage

Vous pouvez calculer la durée de rôtissage en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm] :

Bœuf/gibier : . . . . . 15–18 min/cm

Porc/veau/agneau :. . . . . 12–15 min/cm

Rosbif/filet : . . . . . 8–10 min/cm

Pour la viande congelée, la durée de rôtissage se prolonge d'environ 20 minutes par kg. Vous pouvez rôtir de la viande congelée sans la décongeler au préalable jusqu'à un poids de 1,5 kg environ.

Vérifiez après le temps le plus court indiqué si la pièce à rôtir est cuite.

Niveau

En règle générale, utilisez le niveau 2.

Conseils

Brunissement

Le brunissement a lieu à la fin de la cuisson. La viande brunira encore plus fort si vous enlevez le couvercle du récipient environ à la moitié de la durée de rôtissage.

Temps de repos

Une fois le rôtissage terminé, sortez le rôti de l'enceinte de cuisson, enroulez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer environ 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

Rôtissage de la volaille

La peau de la volaille sera croustillante si, 10 minutes avant la fin du rôtissage, vous la passez au pinceau avec de l'eau légèrement salée.

Tableau de rôtissage

Viande/poisson
Rôti de bœuf, env. 1 kg [1)]
Filet de bœuf/rosbif, env. 1 kg [2)]
Gibier rôti, env. 1 kg [3)]
Rôti de porc/rôti roulé, env. 1 kg [3)]
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg [3)]
Côtes fumées (env. 1 kg) [3)]
Rôti de viande hachée, env. 1 kg [3)]
Rôti de veau, env. 1,5 kg [3)]
Gigot d'agneau, env. 1,5 kg [2)]
Selle d'agneau, env. 1,5 kg
Volaille, 0,8–1 kg
Volaille, env. 2 kg
Volaille farcie, env. 2 kg
Volaille, env. 4 kg
Poisson entier, env. 1,5 kg

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.

Les durées s'appliquent à un four qui n'a pas été préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

L'indication de la température se base sur la préparation dans un plat à rôtir sans couvercle.
Réduisez la température de 10 °C si vous cuisez le rôti directement sur la tôle universelle ou sur la grille avec la tôle universelle.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190	2	100–130	**190–210**	**2**	**110–140**
200–220	**2**	**45–55**	200–220	2	45–55
140–160	**2**	**100–120**	150–170	2	100–120
160–180	2	100–120	**180–200**	**2**	**100–120**
160–180	2	130–160	**190–210**	**2**	**140–180**
150–170	**2**	**60–80**	170–190	2	80–100
160–180	2	60–70	**190–210**	**2**	**60–70**
180–200	**2**	**80–100**	190–210	2	100–120
170–190	**2**	**90–120**	200–220	2	90–120
170–190	2	50–60	**190–210**	**2**	**50–60**
180–200	**2**	**60–70**	190–210	3	60–75
170–190	**2**	**90–110**	190–210	3	90–110
170–190	**2**	**110–130**	190–210	3	110–130
160–180	**2**	**150–180**	180–200	2	150–180
160–180	**2**	**35–55**	190–210	2	35–55

Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte

température / niveau / durée de rôtissage

1) Cuisez d'abord avec le couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.
2) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne réglez pas le four sur le mode Préchauffage rapide.
3) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.

Cuisson à basse température

Cette méthode de cuisson est idéale pour les morceaux de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuits avec une précision absolue.

Dans un premier temps, saisissez la viande rapidement et à haute température sur toutes ses faces.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite, jusqu'à être parfaitement cuite.

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.
Le résultat est très tendre et juteux.

Conseils

– Utilisez de la viande maigre rassie à point, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Vous devez avoir détaché l'os au préalable.

– Faites rôtir dans de la graisse résistant aux températures élevées (p. ex. de la graisse de beurre ou de l'huile).

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend du poids et de la taille de la pièce de viande ainsi que du degré de cuisson et du brunissement souhaités.

Déroulement

Utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus.

Pour le préchauffage, n'utilisez pas le mode de fonctionnement Préchauffage rapide.

- Enfournez la tôle universelle avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la grille et la tôle universelle pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte, faites rôtir la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Déposez la viande saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Terminez la cuisson de la viande.

Pour les appareils équipés d'une minuterie, vous pouvez programmer l'arrêt automatique des opérations de cuisson; pour ce faire (voir chapitre "Minuterie – Réglage du temps de cuisson".

Après l'opération de cuisson

Les températures de cuisson externe et à cœur étant très basses,

– vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos,

– le résultat de cuisson n'est pas affecté lorsque la viande reste dans l'enceinte une fois la durée écoulée : vous pouvez ainsi la garder au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie,

– la viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur des assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Temps de cuisson/températures à cœur

Viande	**Temps de cuisson** [min]	**Température à cœur**** [°C]
Rosbif		
– saignant	60–90	48
– à point	120–150	57
– bien cuit	180–240	69
Filet mignon de porc	120–150	63
Côtes fumées*	150–210	68
Selle de veau*	180–210	63
Selle d'agneau*	90–120	60

* pièce désossée

** Pour suivre la progression de la température à cœur, vous pouvez utiliser une thermosonde.

⚠ Risque de brûlure !
Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur pour être refroidi. Les éléments de commande chauffent.
Fermez la porte lorsque vous grillez des aliments.

Modes de fonctionnement

Gril

Pour faire griller des aliments plats et pour gratiner.

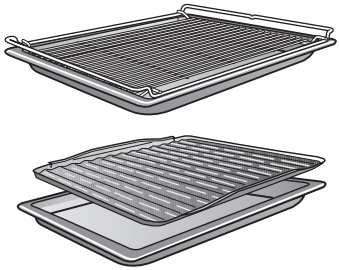
Tout le corps de chauffe chaleur voûte/gril devient rouge incandescent, pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Turbogril

Pour griller des aliments de grand diamètre, tels que de la volaille.

Le corps de chauffe chaleur voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement.

Ustensiles



Utilisez la tôle universelle avec la grille ou la tôle pour griller & rôtir (si vous en avez une) posée dessus .
Cette dernière permet d'éviter que le jus de viande qui s'écoule ne brûle, afin que vous puissiez l'utiliser ensuite.

N'utilisez pas la tôle à pâtisserie.

Remarques concernant le tableau de cuisson au gril

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les aliments à griller plats, nous recommandons en général d'utiliser le mode , pour des aliments de diamètre plus important, 240 °C maximum.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire pour griller.
Préchauffez le corps de chauffe chaleur voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.

Niveau

Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller.

– Aliments à griller plats : niveau 4/5
– Aliments à griller de grand diamètre : niveau 2/3

Temps de cuisson

– Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6–8 minutes par côté.
  Les pièces plus épaisses ont besoin de plus de temps par côté.
  Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne diffèrent pas trop.
– Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Test de cuisson

Si vous voulez contrôler le degré de cuisson de la viande, pressez dessus avec une cuillère :

saignant :	si la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur
à point :	si la viande cède peu sous la pression, l'intérieur est rosé
bien cuit :	si la viande ne cède pas, l'intérieur est bien cuit

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Conseil

Si vous constatez qu'un gros morceau de viande a déjà bruni fortement mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. Ainsi, la surface ne brunira pas excessivement.

Préparer des aliments à griller

Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.

Vous pouvez enduire d'huile les tranches maigres. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les. Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

Griller

- Posez la grille ou la tôle pour griller & rôtir (si vous en avez une) sur la tôle universelle.
- Déposez les aliments à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
- Préchauffez le corps de chauffe chaleur voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Enfournez les aliments à griller au niveau qui convient (voir tableau de cuisson au gril).
- Fermez la porte.
- Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Tableau de cuisson au gril

Les données correspondant au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en caractères gras.
Préchauffez le corps de chauffe chaleur voûte/gril environ 5 minutes porte fermée, sauf indication contraire.
Si possible, retournez les aliments à griller à mi-cuisson.
Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Pièce à griller					
	niveau	[°C]	[min]	[°C]	[min]
Aliments à griller plats					
Steaks de bœuf	4		15–22	**220**	**15–20**
Steak haché [1]	5 [3]		**17–35**	–	–
Brochettes (chachlik)	3		25–30	**220**	**25–30**
Brochettes de volaille	4		20–25	**220**	**12–16**
Tranches d'échine de porc	5		**18–22**	220	17–23
Foie	4		**8–12**	220	12–15
Boulettes de viande	4		**20–25**	220	18–22
Saucisse à rôtir	4		**12–18**	220	13–19
Filet de poisson	4		20–25	**220**	**13–18**
Truites	4		**16–20**	220	20–25
Toast [1] [2]	3		**7–12**	220	7–10
Toast Hawaii	3		10–15	**220**	**10–15**
Tomates	4		6–10	**220**	**8–10**
Pêches	4		6–10	**220**	**15–20**
Aliments à griller de grand diamètre					
Poulet, env. 1,2 kg	1 [4]	240	50–60	**200**	**60–65**
Jarret de porc, env. 1 kg	1	–	–	**200**	**95–100**
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Gril / Turbogril / niveau / température / temps de cuisson

1) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350 relatives à l'utilisation du mode Gril.

2) Ne préchauffez pas le corps de chauffe chaleur voûte/de gril.

3) N'enfournez que la grille au niveau 5 et la tôle universelle au niveau 2.

4) En mode de fonctionnement Turbogril, utilisez le niveau 2.

Décongeler

Pour décongeler les aliments en douceur, sélectionner le mode de fonctionnement Décongeler.

Dans ce mode, seul le ventilateur s'enclenche et brasse l'air de l'enceinte de cuisson à température ambiante.

⚠ Risque de salmonelles !
Faites très attention à la propreté lorsque vous décongelez des volailles. N'utilisez pas le liquide de décongélation.

Conseils

- Sortez les aliments surgelés de leur emballage et faites-les décongeler sur une tôle universelle ou dans un plat.
- Posez la volaille à décongeler sur une grille placée sur la tôle universelle. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans le liquide de décongélation.
- Inutile de décongeler entièrement la viande, la volaille ou le poisson avant de les faire cuire.
  Il suffit qu'ils soient partiellement décongelés. Leur surface est alors assez tendre pour retenir les épices.

Durées de décongélation totale ou partielle

La durée dépend du type et du poids du produit congelé :

Aliment surgelé	**Poids** [g]	**Durée** [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1000	90–120
Saucisse à rôtir	500	30–50
Poisson	1000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pain	500	30–50

Récipients pour conserves

⚠ Risque de blessure !
Lorsque les boîtes de conserve fermées sont réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

N'utilisez que les bocaux spéciaux que l'on trouve dans le commerce spécialisé :

– bocaux à conserves

– bocaux à couvercle vissé.

Stérilisation des fruits et légumes

Nous recommandons le mode Chaleur tournante Plus.

Les indications s'appliquent pour 6 bocaux d'1 l .

- Enfournez la tôle universelle au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante plus à une température de 150–170 °C.
- Attendre jusqu'à l'ébullition, c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles.

Diminuez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.

Fruits/concombres

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur Eclairage aussitôt que l'ébullition est visible dans les bocaux. Laissez les bocaux 25 à 30 minutes supplémentaires dans l'enceinte de cuisson chaude.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que vous observez l'ébullition dans les bocaux.

	Durée de stérilisation [min]
Asperges, carottes	60–90
Petits pois, haricots	90–120

- A la fin de la durée de stérilisation, tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur Eclairage et laissez les bocaux 25 à 30 minutes supplémentaires dans l'enceinte de cuisson chaude.

Après la stérilisation

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer les bocaux.

- Sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures environ dans un lieu à l'abri des courants d'air.
- Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont fermés.

Sécher/déshydrater

Le séchage ou la déshydratation des aliments est un moyen de conservation naturel pour les fruits, certains légumes et les fines herbes.

La condition est que les fruits et les légumes soient frais et bien mûrs et ne soient pas abîmés.

■ Préparez les aliments.

– Pelez éventuellement les pommes, enlevez le trognon et coupez-les en rondelles d'env. 0,5 cm d'épaisseur.

– Dénoyautez éventuellement les prunes.

– Epluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en tranches.

– Pelez les bananes et coupez-les en rondelles.

– Nettoyez les champignons, coupez-les en deux ou émincez-les.

– Débarrassez le persil ou l'aneth des branches trop épaisses.

■ Répartissez bien les aliments sur la tôle universelle.

Si vous en avez un, vous pouvez également utiliser le plat perforé Gourmet.

■ Sélectionnez le mode Chaleur tournante plus ou Chaleur sole-voûte .

■ Sélectionnez une température entre 80 et 100 °C.

■ Enfournez la tôle universelle au niveau 2.
Avec le mode Chaleur tournante Plus vous pouvez sécher simultanément aux niveaux 1+3.

Aliments à sécher	Durée de séchage
Fruits	2–8 heures
Légumes	3–8 heures
Fines herbes*	50–60 minutes

* Pour les herbes, utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte .

■ Réduisez la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte de cuisson.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer les aliments à sécher.

■ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs mais tendres et élastiques. Lorsque vous les rompez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

■ Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

– Cuisez ces aliments surgelés sur la grille chemisée avec du papier sulfurisé.
  En raison de la différence de température, la tôle à pâtisserie et la tôle universelle peuvent se déformer tellement lorsque ces produits sont préparés qu'il devient difficile de les retirer de l'enceinte. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

– Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la tôle à pâtisserie ou la tôle universelle.
  Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation :

Cuire les aliments en douceur est bénéfique pour la santé.

Les gâteaux, pizzas, frites et produits du même type devraient dorer et non cuire jusqu'à devenir brun foncé.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur l'emballage.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- Enfournez le plat dans l'enceinte de cuisson préchauffée, à la hauteur préconisée sur l'emballage.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Cuire/brunir

Le mode de fonctionnement Cuire/brunir est indiqué pour faire cuire les gratins dont la surface doit être croustillante.

Plat	[°C]		[min]
Lasagnes	190	2	45–60
Gratin de pommes de terre	180	2	55–65
Gratin de légumes	180	2	55–65
Gratin de pâtes	180	2	40–50

température / niveau / temps de cuisson

Vous trouverez quelques exemples pratiques dans le tableau.

Pour la réalisation d'autres recettes, vous pouvez vous baser sur les températures et durées indiquées pour le mode Chaleur tournante Plus.

Plats d'essai selon la norme EN 60350

Plat d'essai	Tôle/moule	Mode de fonctionnement	[°C]	niveau	[min]	Préchauffage
Sablés (8.4.1)	1 tôle	Chaleur tournante Plus	140 2)	2	30–45	non
	2 tôles 1)	Chaleur tournante Plus	140 2)	1+3	30–45	non
	1 tôle	Chaleur sole-voûte	160 2)	2	15–33	oui
Petits cakes (8.4.2)	1 tôle	Chaleur tournante Plus	150 2)	2	28–40	non
	2 tôles	Chaleur tournante Plus	150 2)	2+4	27–40	oui
	1 tôle	Chaleur sole-voûte	160 2)	3	23–35	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	Moule à charnière Ø 26 cm 3)	Chaleur tournante Plus	170 2)	2	25–33	non
	Moule à charnière Ø 26 cm 3) 4)	Chaleur sole-voûte	150–180 2)	2	20–45	oui
Apple pie (8.5.2)	Moule à charnière Ø 20 cm 3)	Chaleur tournante Plus	160 2)	2	80–105	non
	Moule à charnière Ø 20 cm 3)	Chaleur sole-voûte	180 2)	1	80–95	non
Griller des toasts (9.1)	Grille	Gril	Gril	3	7–12	non
Griller un steak haché (9.2)	Tôle universelle et grille	Gril	Gril	5 5)	1ère face : 10–20 2e face : 7–18	oui, 5 minutes

Chaleur tournante Plus / Chaleur sole-voûte / Gril

température / niveau / temps de cuisson

1) Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

2) Pendant la phase de montée en température, n'utilisez pas le mode Préchauffage rapide.

3) Posez le moule sur la grille.

4) Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée la plus courte écoulée.

5) N'enfournez que la grille au niveau 5 et la tôle universelle au niveau 2.

Classe d'efficacité énergétique

La détermination de la classe d'efficacité énergétique est effectuée suivant EN 50304.

Classe d'efficacité énergétique :	**A**
Mode de fonctionnement utilisé :	Chaleur tournante Plus
Conseils particuliers pour l'exécution :	sans rails télescopiques FlexiClip intégrés

⚠ Risque de brûlure ! Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.

⚠ Risque de blessure ! La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. Pour nettoyer le four, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
En particulier la façade du four peut être abîmée par les nettoyants pour four et les détartrants.
Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- des détergents anticalcaires sur la façade du four,
- des détergents abrasifs (comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer),
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des nettoyants pour le verre,
- des produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- des éponges ou des brosses abrasives (comme des éponges à récurer, des éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif),
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs métalliques à lame aiguisée,
- de la laine d'acier,
- évitez tout nettoyage ponctuel avec des moyens ou des produits mécaniques,
- des nettoyants pour four*,
- une spirale à récurer en inox*.

* Autorisé en cas de salissures particulièrement tenaces sur les surfaces traitées PerfectClean.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps.
Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.
Il vaut mieux le nettoyer tout de suite.

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

Conseils

– Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

– Pour un nettoyage plus aisé, démontez la porte et désassemblez-la, démontez les grilles supports avec les rails télescopiques FlexiClip (le cas échéant), démontez la paroi arrière en émail catalytique et rabattez le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

Salissures normales

Vous trouverez toutes des informations sur le nettoyage de la paroi arrière dans le chapitre "Salissures au niveau de la paroi arrière émaillée catalytique".

- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Eliminez tout résidu de nettoyant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important avec les pièces traitées PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyer le joint

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte.

Le joint peut également se fissurer et se casser à cause des dépôts de graisse.

- Nettoyez régulièrement les pièces, de préférence après chaque utilisation.

Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip)

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Pour les résidus adhérant à la surface, vous pouvez également utiliser un racloir à verre ou une spirale inox (p. ex. Spontex Spirinett).

L'émail catalytique est abîmé par les nettoyants pour four. Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser le nettoyant pour four.

- Lorsque les surfaces en émail traitées PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies. Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.

Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies et pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après avoir laissé agir, vous pouvez également utiliser la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.
- Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails télescopiques FlexiClip, qui coulissent moins bien. Il ne faut surtout pas nettoyer les rails télescopiques FlexiClip au lave-vaisselle.

Pour les salissures tenaces sur les surfaces ou en cas d'encrassement du roulement à billes dû à du jus de fruit ayant débordé, procédez comme suit :

- Faites tremper brièvement (env. 10 minutes) les rails télescopiques FlexiClip dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Au besoin, servez-vous également de la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer les roulements à billes avec une brosse douce.

Après le nettoyage, il peut rester des colorations ou des décolorations qui n'affectent cependant les propriétés d'utilisation.

Salissures au niveau de la paroi arrière émaillée catalytique

L'émail catalytique s'auto-nettoie à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses.

Plus la température est élevée, plus le procédé est efficace.

L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes si vous employez des produits abrasifs, des brosses ou des éponges dures ainsi que des produits nettoyants pour four.
Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser le nettoyant pour four.

Salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires

- Démontez la paroi arrière (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Démonter la paroi arrière").
- Nettoyez-la à la main, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse douce.
- Rincez soigneusement la paroi arrière. Laissez-la sécher avant de la remettre en place.

Eliminer les taches d'huile et de graisse

- Retirez tous les accessoires (dont les grilles supports) de l'enceinte de cuisson.
- Avant de commencer le nettoyage catalytique, nettoyez les salissures grossières de l'intérieur de la porte et des surfaces traitées PerfectClean afin qu'elles ne s'incrustent pas.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus et 250 °C.
- Faites chauffer l'enceinte de cuisson à vide pendant au moins une heure.

La durée est fonction du degré de salissure.

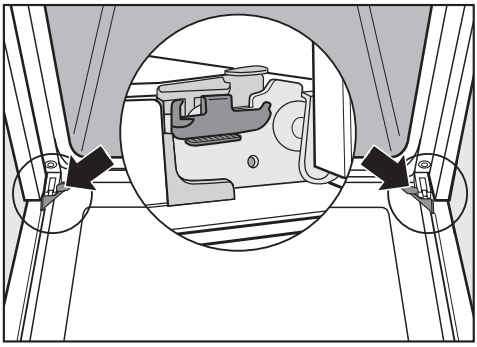
Il est possible qu'un film se dépose dans l'enceinte de cuisson au cours du processus de nettoyage si la paroi arrière présentait de fortes salissures d'huile et de graisse.

⚠ Risque de brûlure ! Avant de nettoyer manuellement l'enceinte de cuisson, laissez-la refroidir.

- A la fin, nettoyez l'intérieur de la porte et l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Par la suite, tout chauffage de l'enceinte de cuisson à des températures élevées vous permettra d'éliminer progressivement les salissures encore présentes.

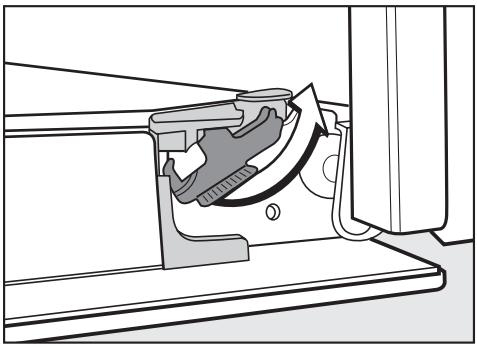
Démonter la porte



La porte est fixée aux charnières par des supports.

Avant de pouvoir enlever la porte, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières en les tournant jusqu'à la butée.

Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, car ceux-ci se rabattent sur le four.

Ne tirez jamais la porte en la tenant par la poignée pour l'enlever des supports, car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.

- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des supports par le haut. Veillez à ne pas coincer la porte.

Désassembler la porte

La porte est constituée d'un système ouvert comprenant trois vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Si de la saleté se dépose dans l'espace entre les vitres, vous avez la possibilité de désassembler la porte pour en nettoyer les faces intérieures.

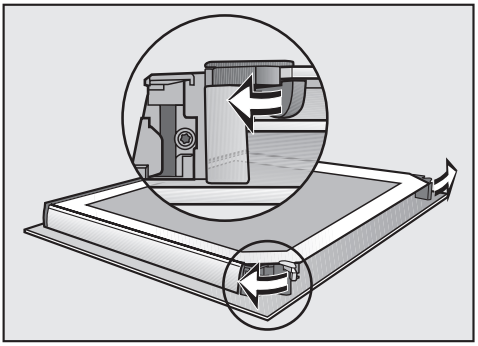
Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte.
N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
Pour le nettoyage des vitres de porte, tenez compte des conseils qui sont valables pour la façade.

Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

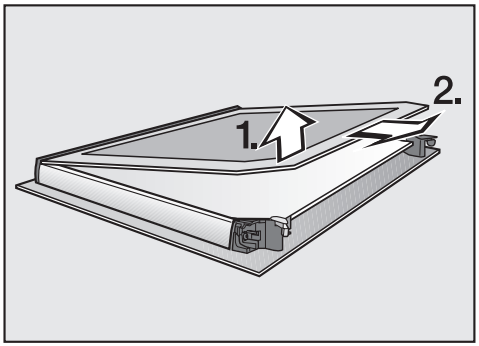
⚠ Risque de blessure !
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

- De préférence, posez la vitre extérieure de la porte sur une table recouverte d'une surface douce (p. ex. un torchon), pour éviter toute rayure. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord de la table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.

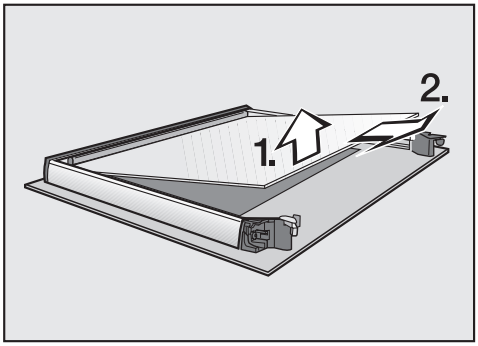


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Retirez la vitre intérieure :

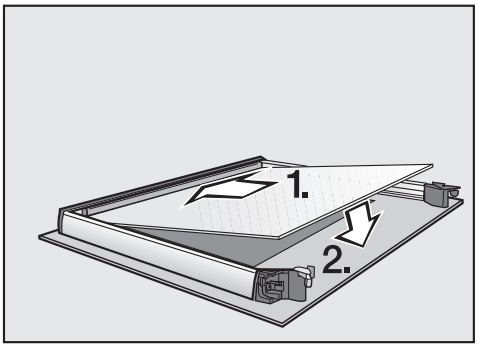


- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

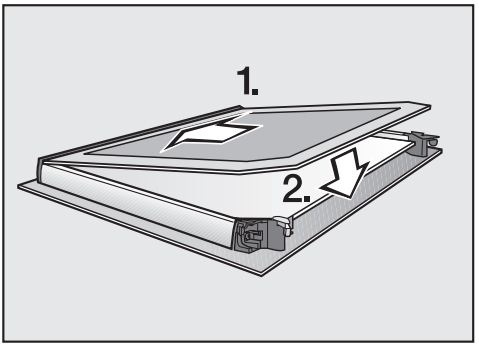


- Soulevez **légèrement** la vitre intermédiaire et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

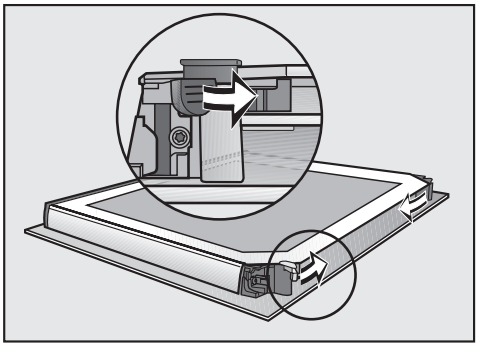
Réassemblez ensuite la porte avec soin :



- Orientez la vitre intermédiaire de façon à ce que la référence de matériel soit lisible (c'est-à-dire pas à l'envers).



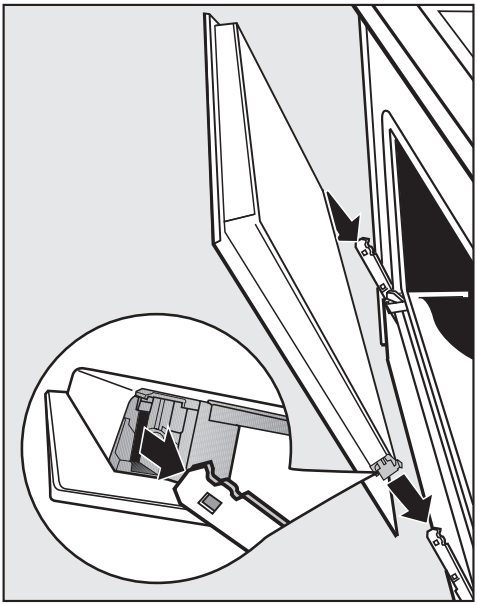
- Glissez la vitre intérieure, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



- Fermez les dispositifs de blocage des vitres en effectuant une rotation vers l'intérieur.

La porte est réassemblée.

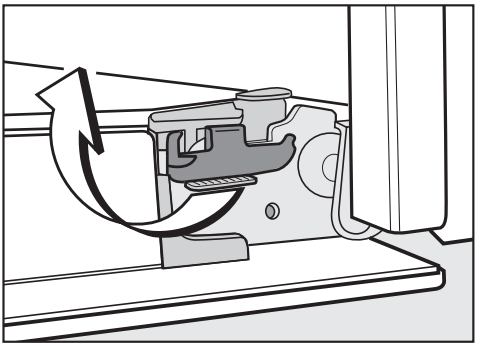
Remettre la porte en place



■ Prenez la porte par les côtés et enfoncez-la sur les supports des charnières par le haut.
Veillez à ne pas coincer la porte.

■ Ouvrez complètement la porte.

Verrouillez impérativement les étriers de blocage sans quoi la porte peut se dégager des supports et s'abîmer.



■ Pour verrouiller les étriers de blocage : tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

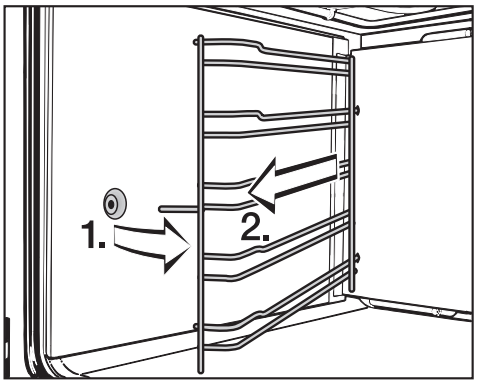
Démonter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de blessure !
N'utilisez jamais le four sans grilles supports.

Vous pouvez démonter les grilles supports avec les rails télescopiques FlexiClip (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez d'abord démonter séparément les rails télescopiques FlexiClip, reportez-vous aux indications du chapitre "Equipement – Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip".

⚠ Risque de brûlure !
Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.



- Sortez les grilles supports de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.)

Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces soigneusement.

Démonter la paroi arrière

⚠ Risque de blessure !
N'utilisez jamais le four sans paroi arrière.

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

⚠ Risque de brûlure !
Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.

- Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.
- Démontez les grilles supports.
- Dévissez les quatre vis sur les coins de la paroi arrière et sortez la paroi arrière.
- Nettoyez la paroi arrière (voir chapitre "Salissures au niveau de la paroi arrière émaillée catalytique").

Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.

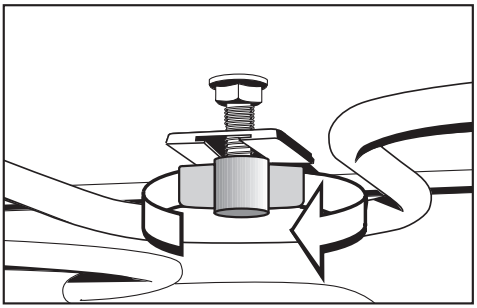
Remontez soigneusement la paroi arrière. Les perforations doivent être placées comme dans le chapitre "Schéma descriptif du four".

- Remettez le four sous tension.

Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril

⚠ Risque de brûlure !
Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie.

- Démontez les grilles supports.



- Desserrez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

- Abaissez prudemment le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

Vous pouvez à présent nettoyer la voûte de l'enceinte de cuisson.

- Relevez le corps de chauffe chaleur voûte/gril et resserrez les écrous papillons.
- Montez les grilles supports.

Que faire si ... ?

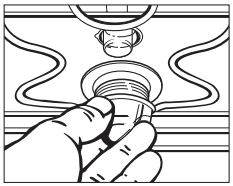
Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des problèmes qui surviennent lors d'une utilisation quotidienne. Les tableaux ci-dessous vous y aideront. Adressez-vous au service après-vente (voir au verso du mode d'emploi) si vous n'arrivez pas à déterminer la cause d'un problème ou à y remédier.

⚠ Risque de blessure !
Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.
Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes agréés par Miele.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil vous-même.

Problème	Cause et dépannage
L'écran est sombre.	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si les fusibles de l'installation domestique ont sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	Vous avez seulement sélectionné un mode de cuisson ou une température. ■ Sélectionnez un mode de fonctionnement **et** une température.
	La sécurité enfants 🔒 est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Minuterie – Modifier les réglages").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si les fusibles de l'installation domestique ont sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
Sur les fours avec minuterie *12:00* clignote à l'affichage.	Il y a eu une coupure de courant. ■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre "Première mise en service"). Les durées des différentes opérations de cuisson doivent également être réglées.
0:00 s'affiche de façon inattendue à l'écran et clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.	Ce déclenchement de sécurité intervient quand le four est utilisé pendant une durée inhabituellement longue. ■ Placez le sélecteur de mode de fonctionnement en position **0**. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
Un bruit de fonctionnement se fait entendre après une opération de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner. Il s'arrête automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson est descendue au-dessous d'une certaine valeur.
L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.	Les salissures laissées par les épices, le sucre ou équivalent ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique. Démontez les pièces en émail catalytique et enlevez les salissures à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce (voir chapitre "Salissures au niveau de la paroi arrière émaillée catalytique").

Problème	Cause et dépannage
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau / la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.	Vous avez sélectionné une température ou un niveau de cuisson inadaptés. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissement. En cas de grande disparité de brunissement, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Avec Chaleur sole-voûte les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
Les rails télescopiques FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.	Les roulements à billes des rails télescopiques FlexiClip sont insuffisamment graissés. ■ Lubrifiez les roulements à billes avec la graisse spéciale Miele. Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées de l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails télescopiques FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre agent Miele ou du service après-vente Miele.

Problème	Cause et dépannage
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'active pas.	L'ampoule halogène est défectueuse. Risque de brûlure ! Les corps de chauffe doivent être déclenchés. L'enceinte de cuisson doit être refroidie. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.  ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-le en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente

En cas de dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos des présents mode d'emploi et instructions de montage.

Veuillez toujours indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente.

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

S'il s'agit d'une cuisinière, indiquez aussi la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre plan de cuisson (voir le mode d'emploi et les instructions de montage séparés du plan de cuisson).

Conditions et période de garantie

La garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

⚠ Risque de blessure !
Cet appareil ne doit être installé que par un électricien professionnel qualifié qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité.

Des travaux d'installation et de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.

L'installation électrique à laquelle le raccordement est effectué doit être réalisée dans les règles de l'art.

Il est recommandé de procéder au **branchement par le biais d'une prise de courant** (installée dans les règles de l'art), car ceci permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou qu'un **raccordement fixe** est prévu, un dispositif de coupure omnipolaire doit être prévu côté installation.

Ce sectionneur peut être un interrupteur présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Données de raccordement

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Pour toute question adressée à Miele, indiquez toujours :

– la désignation du modèle,

– le numéro de fabrication,

– les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

En cas de modification du raccordement ou d'échange du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble de type H 05 VV-F présentant une section transversale adéquate.

Conditions préalables au montage

La cuisinière / le four doit être encastré(e) selon les instructions de montage, en raison de la norme d'installation basse tension 47.330.

Les éléments se trouvant dans l'espace situé au-dessous des plaques de cuisson doivent être en matériau incombustible ou présenter un écart d'au moins 10 cm par rapport à l'arête inférieure des plaques de cuisson.

Les parois et plafonds inflammables se trouvant au-dessus des plaques de cuisson doivent posséder un revêtement pare-feu conforme aux dispositions cantonales et aux prescriptions de la police du feu de la région.

L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact avec des éléments sous tension.

Cuisinière

Le câble d'alimentation n'est pas compris dans la livraison.

La cuisinière doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 W-F présentant une section transversale adaptée conformément au schéma de raccordement.

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Plans de cuisson combinables

Les cuisinières Miele ne doivent être combinées qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

Votre revendeur ou le service après-vente Miele vous renseignera volontiers sur les possibilités de combinaison.

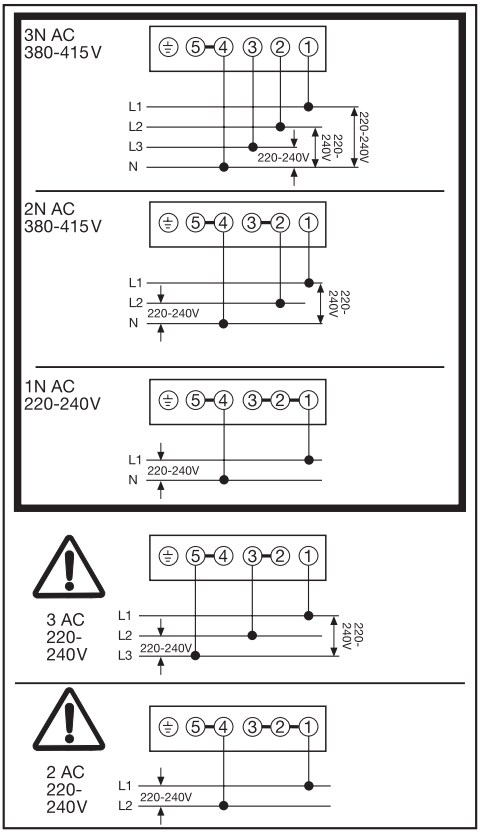
Four

Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

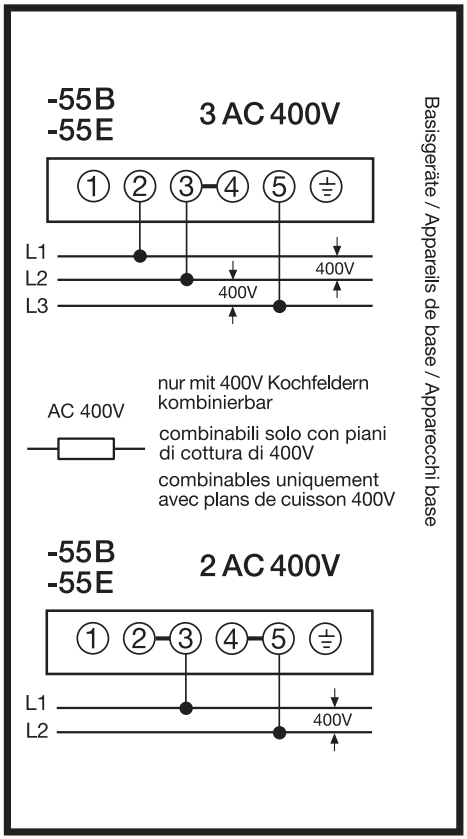
Schéma de raccordement

-60E/-60B, 230 V

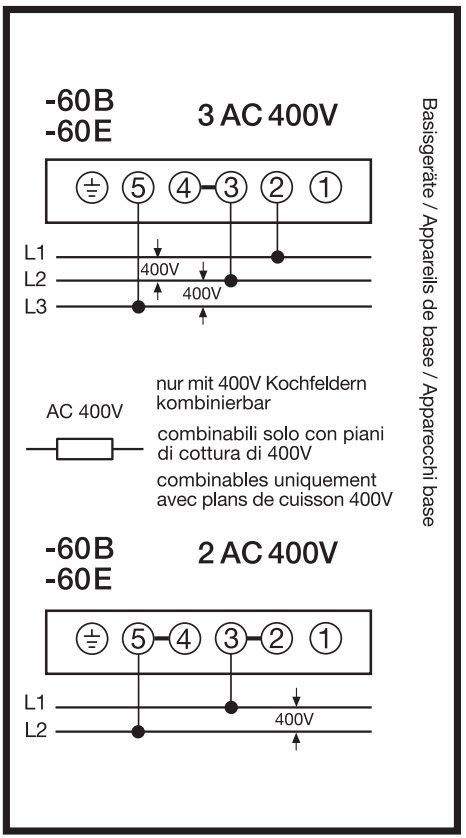


Branchement électrique

-55E/-55B, 400 V



-60E/-60B, 400 V

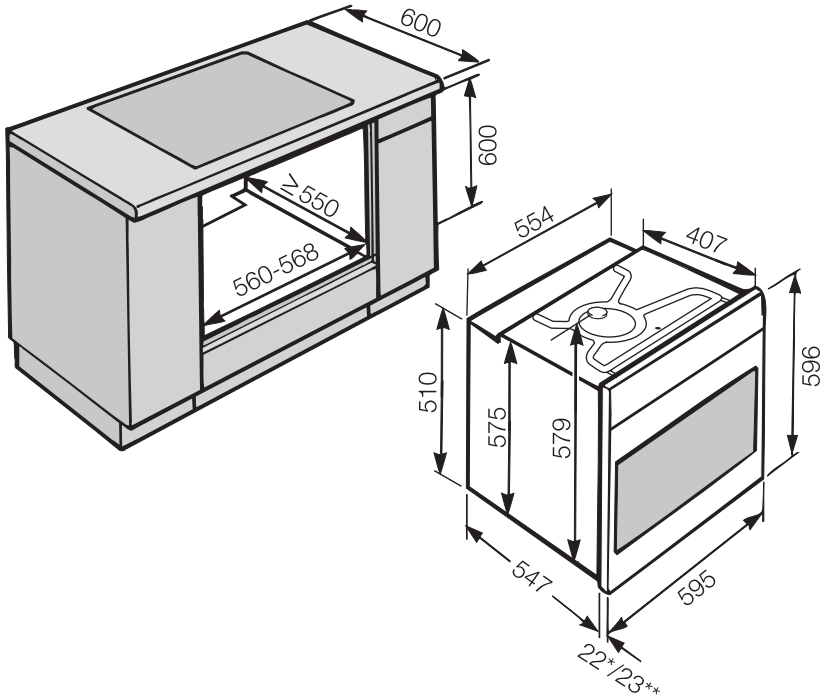


Dimensions et découpe du meuble d'encastrement

Les cotes sont indiquées en mm.

Hxx6x-60 : encastrement dans une armoire basse

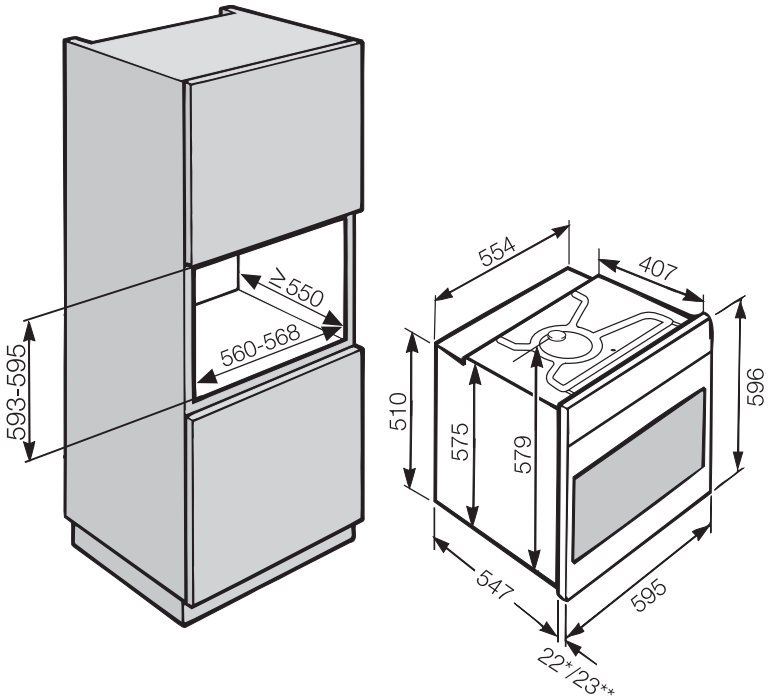
Si l'appareil doit être encastré au-dessous d'un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



* Four à façade en verre
** Four à façade en métal

Schémas des cotes pour l'encastrement

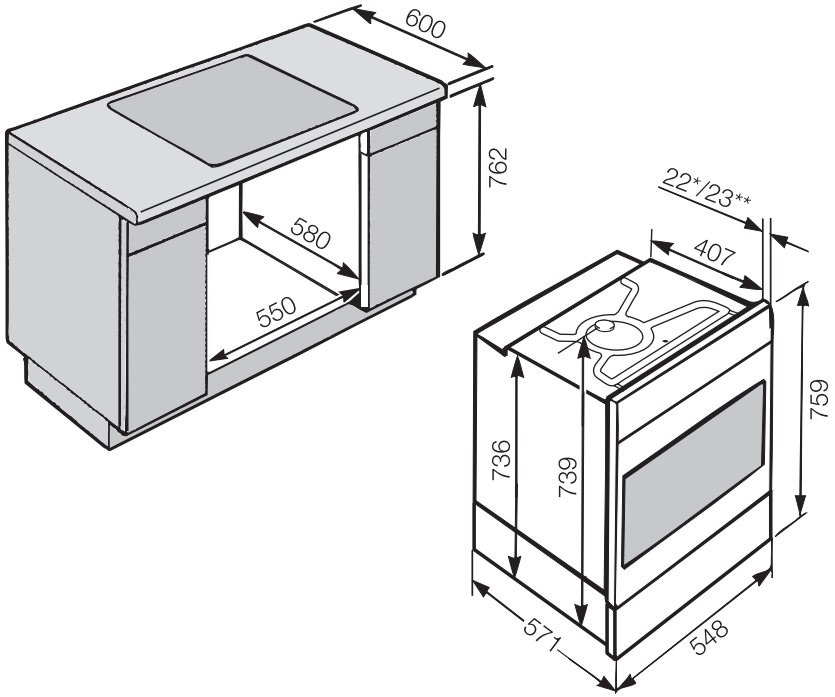
Hxx6x-60 : encastrement dans une armoire haute



* Four à façade en verre
** Four à façade en métal

Hxx5x-55 : encastrement dans une armoire basse

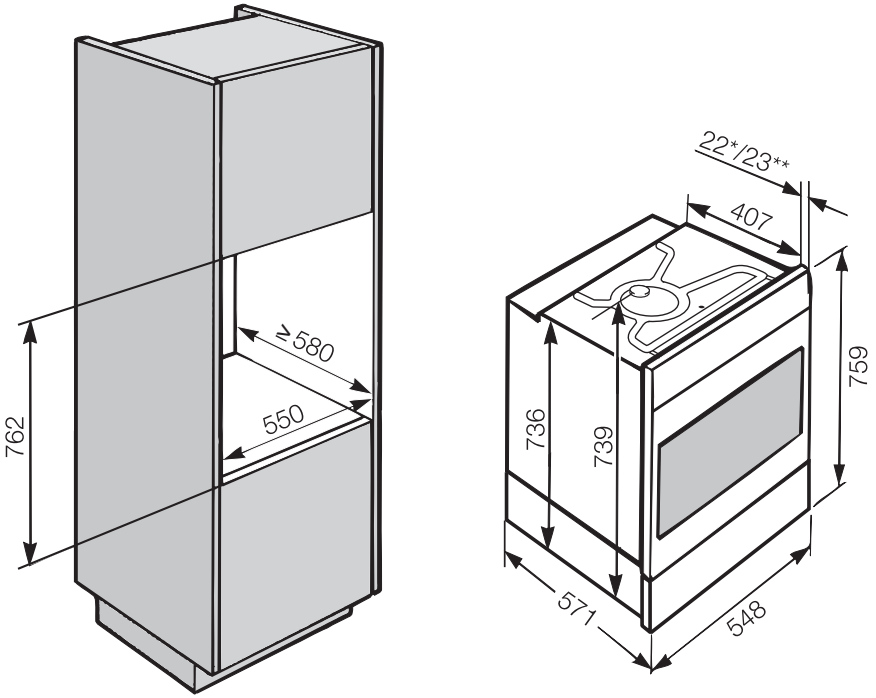
Si l'appareil doit être encastré au-dessous d'un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



* Four à façade en verre
** Four à façade en métal

Schémas des cotes pour l'encastrement

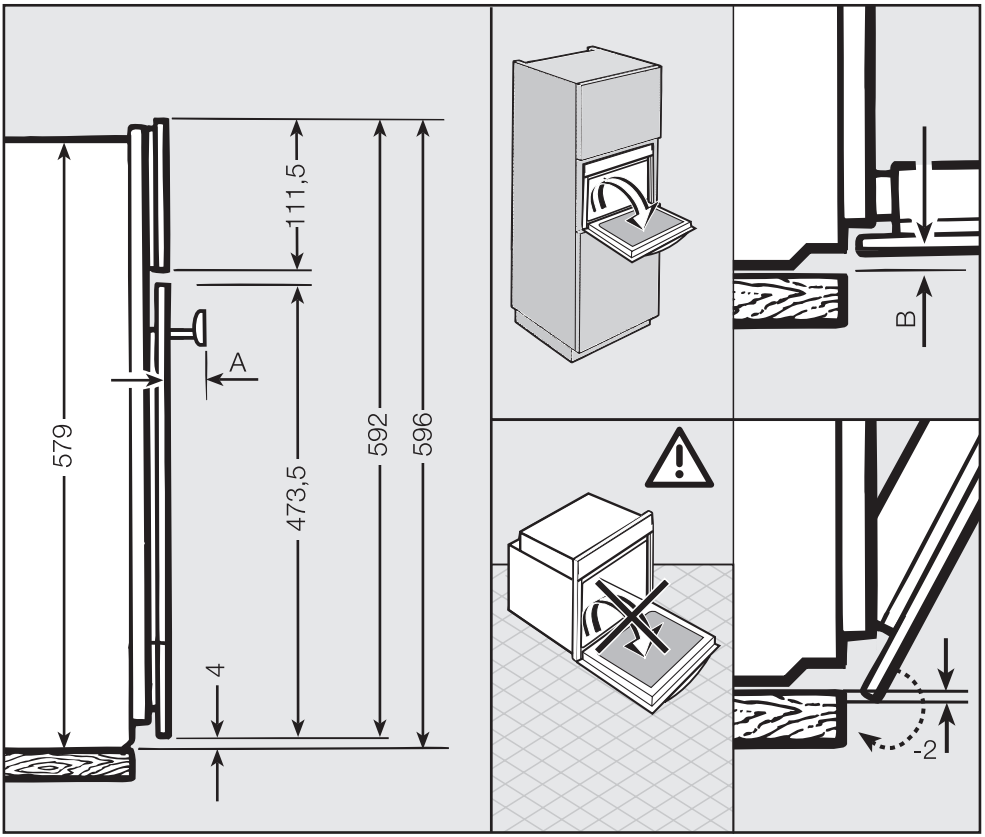
Hxx5x-55 : encastrement dans une armoire haute



* Four à façade en verre
** Four à façade en métal

Cotes détaillées de la façade du four Hxx6x-60

Les cotes sont indiquées en mm.



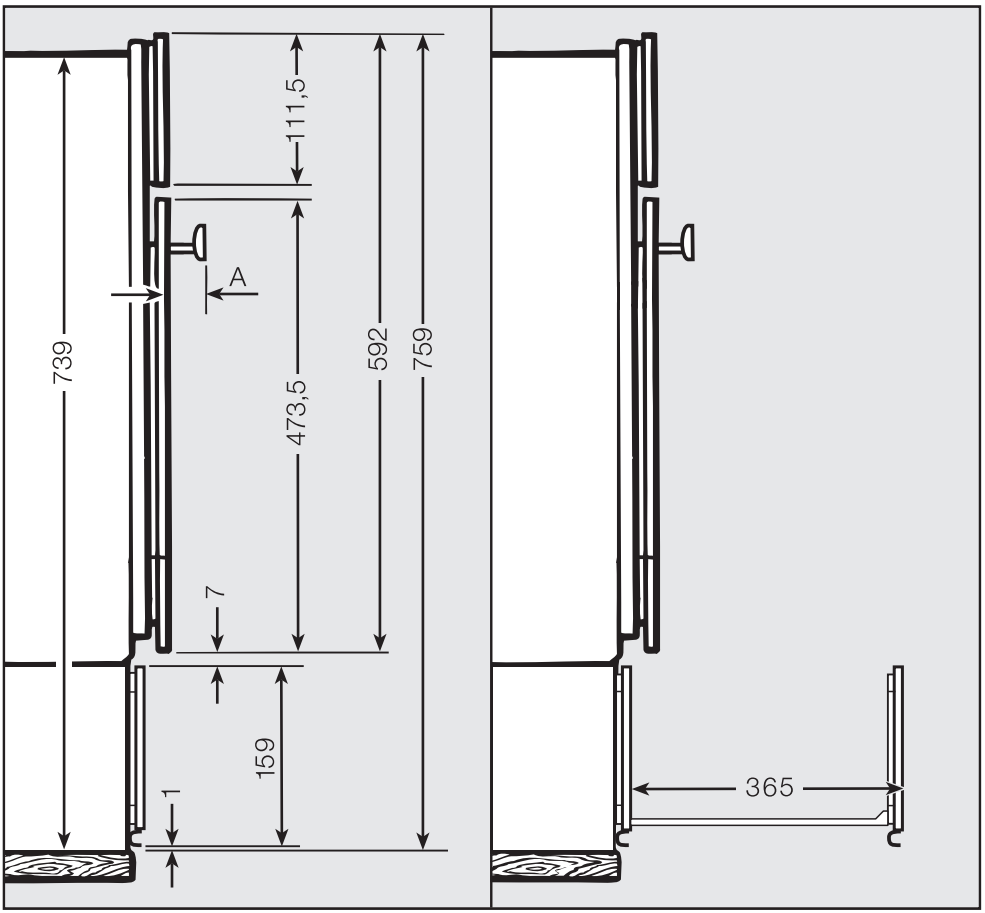
A H24xx, H26xx: 42 mm

B Four à façade en verre : 2,2 mm
Four à façade en métal : 1,2 mm

Schémas des cotes pour l'encastrement

Cotes détaillées de la façade du four Hxx5x-55

Les cotes sont indiquées en mm.



A H24xx, H26xx: 42 mm

Hxx6x-60E

⚠ La cuisinière ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

Pour fonctionner correctement, la cuisinière nécessite une amenée d'air frais suffisante.
Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (p. ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement).
En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (p. ex. poêle à bois/charbon).

Avant l'encastrement

- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.
- Respectez le schéma de raccordement indiqué sur la cuisinière.

Encastrement de la cuisinière

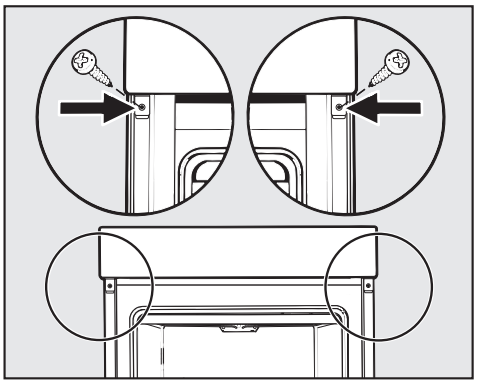
- Raccordez la cuisinière au réseau électrique.
- Posez la cuisinière devant l'armoire basse.
- Branchez la fiche du plan de cuisson déjà encastré dans le connecteur de la cuisinière.

La porte peut être abîmée si vous transportez la cuisinière en la tenant par la poignée de la porte.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer la cuisinière (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. La cuisinière sera plus légère et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de la soulever par la poignée par mégarde.

- Insérez la cuisinière dans l'armoire basse et ajustez-la.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec la cuisinière pour fixer celle-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus longues pour les modèles Hxx6x-60.



- Fixez la cuisinière avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Monter la porte").

Hxx5x-55E

⚠ La cuisinière ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

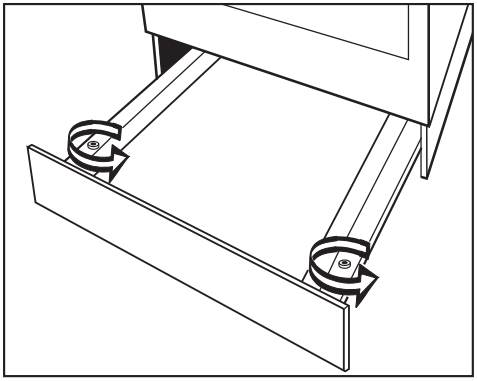
Pour fonctionner correctement, la cuisinière nécessite une amenée d'air frais suffisante.
Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (p. ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement).
En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (p. ex. poêle à bois/charbon).

Avant l'encastrement

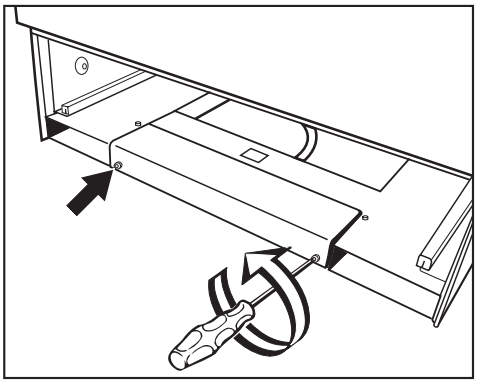
- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.
- Respectez le schéma de raccordement indiqué sur la cuisinière.

Encastrement de la cuisinière

Le boîtier de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

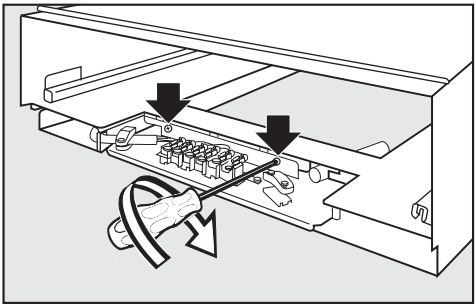


- Démontez le tiroir de l'appareil.

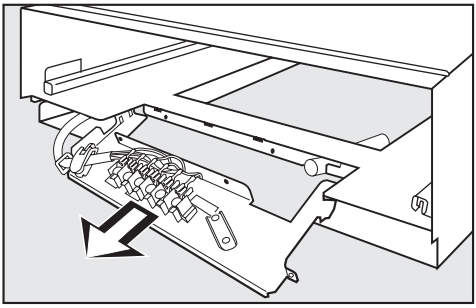


- Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer le boîtier de raccordement vers l'avant. Pour cela :



- Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.



- Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant.
- Raccordez la cuisinière au réseau électrique conformément au schéma de raccordement.
  Le cordon d'alimentation doit passer à travers le passe-câble.
- Repoussez le boîtier de raccordement pour le remettre en place et fixez-le de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Ce faisant, veillez à ce que le boîtier de raccordement soit bien fixé à la carrosserie.

- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.
- Posez la cuisinière devant l'armoire basse.
- Branchez la fiche du plan de cuisson déjà encastré dans le connecteur de la cuisinière.

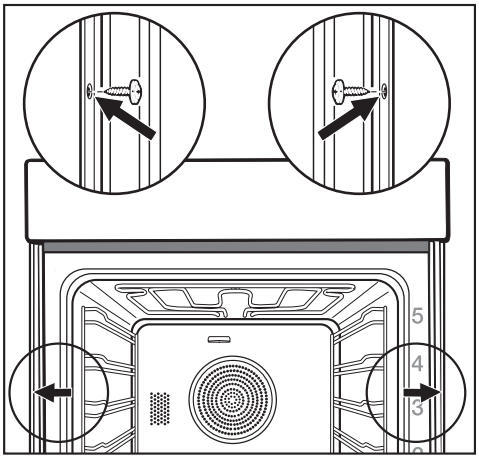
La porte peut être abîmée si vous transportez la cuisinière en la tenant par la poignée de la porte.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer la cuisinière (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. La cuisinière sera plus légère et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de la soulever par la poignée par mégarde.

Encastrement de la cuisinière

- Insérez la cuisinière dans l'armoire basse et ajustez-la.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec la cuisinière pour fixer celle-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les modèles Hxx5x-55.



- Fixez la cuisinière avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Monter la porte").

Hxx6x-60B

⚠ Le four ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

Pour fonctionner correctement, le four nécessite une amenée d'air frais suffisante.
Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (p. ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement).
En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (p. ex. poêle à bois/charbon).

Avant l'encastrement

- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

Encastrement du four

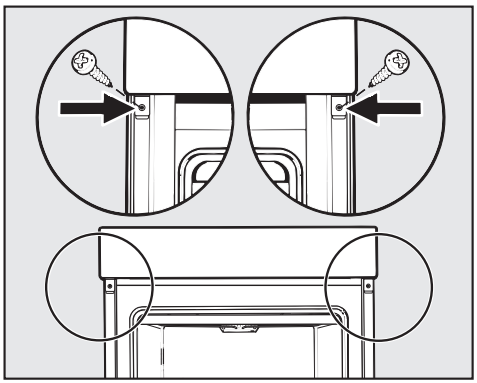
- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant par la poignée de la porte.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer le four (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. Le four sera plus léger et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée par mégarde.

- Insérez le four dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec le four pour fixer celui-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus longues pour les modèles Hxx6x-60.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Monter la porte").

Hxx5x-55B

⚠ Le four ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

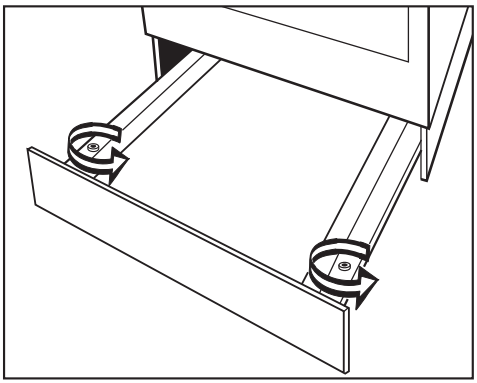
Pour fonctionner correctement, le four nécessite une amenée d'air frais suffisante.
Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (p. ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement).
En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (p. ex. poêle à bois/charbon).

Avant l'encastrement

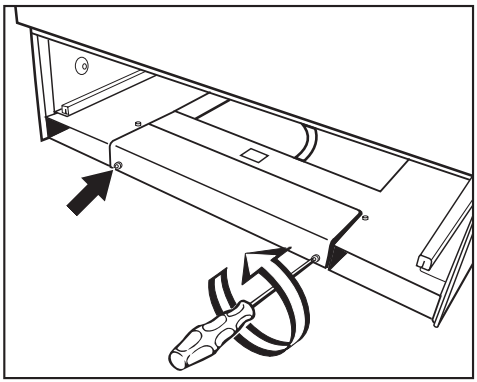
- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

Encastrement du four

Le boîtier de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

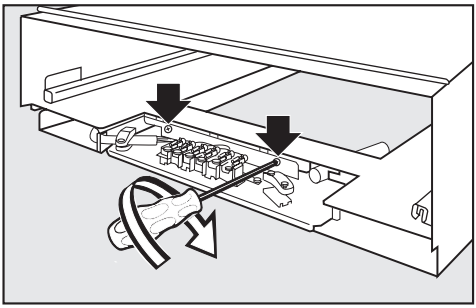


- Démontez le tiroir de l'appareil.

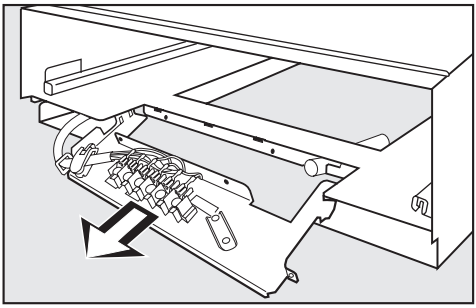


- Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer le boîtier de raccordement vers l'avant. Pour cela :



- Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.



- Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant.
- Raccordez le four au réseau électrique conformément au schéma de raccordement.
  Le cordon d'alimentation doit passer à travers le passe-câble.
- Repoussez le boîtier de raccordement pour le remettre en place et fixez-le de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Ce faisant, veillez à ce que le boîtier de raccordement soit bien fixé à la carrosserie.

- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.

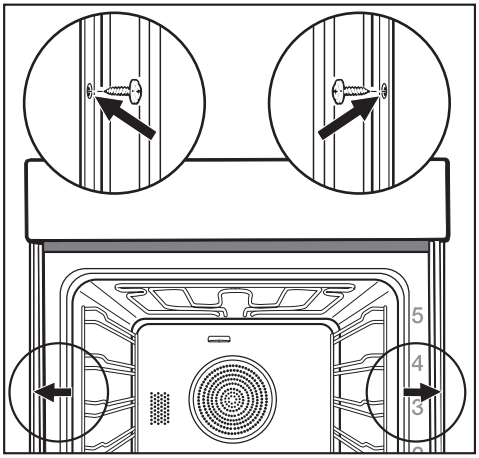
La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant par la poignée de la porte.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer le four (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. Le four sera plus légère et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée par mégarde.

Encastrement du four

- Insérez le four dans l'armoire d'encastrement et ajustez-le.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec le four pour fixer celui-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les modèles Hxx5x-55.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Monter la porte").

Miele

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

Miele

H2461-60E; H2451-55E; H2464E
H2661-60B; H2651-55B

CE

fr - CH

M.-Nr. 09 963 730 / 00